

Développement urbain et culture alimentaire à Pointe-Saint-Charles

Publié le 14 août 2025 25 min de lecture



Paysage culinaire de Pointe-Saint-Charles, Montréal

Aperçu : Culture culinaire et évolution du quartier

Pointe-Saint-Charles (« PSC ») est l'un des plus anciens quartiers de Montréal (fondé en 1654) avec de profondes racines ouvrières et immigrantes (Source: tastet.ca) (Source: tastet.ca). Bordé par l'historique canal de Lachine, le PSC a prospéré en tant que pôle industriel aux 19e et début du 20e siècles, abritant des usines comme la raffinerie de sucre Redpath et Northern Electric (Source: tastet.ca). Le milieu des années 1900 a apporté un déclin économique – la fermeture du canal en 1970 a réduit de moitié la population – mais au cours des dernières décennies, le PSC a connu une **renaissance gastronomique** (Source: tastet.ca). La restauration du canal et les développements de condos (par exemple dans l'ancien complexe Nordelec) depuis les années 2000 ont entraîné une **gentrification rapide et un afflux de jeunes professionnels** (Source: tastet.ca). Aux côtés des résidents canadiens-français et irlandais de longue date, une nouvelle vague d'entrepreneurs a ouvert des cafés, des restaurants et des épiceries fines, transformant le PSC en une destination culinaire dynamique.

Aujourd'hui, la scène culinaire du quartier reflète ce mélange d'**ancien et de nouveau**. Des casse-croûtes classiques et des diners datant des années 1950 côtoient des **restaurants gastronomiques étoilés au Michelin**, des pizzerias branchées et des cafés de troisième vague. L'**esprit communautaire local** du PSC façonne également sa culture alimentaire – des coopératives comme la brasserie Sans-Taverne du Bâtiment 7 aux épiceries gérées par des bénévoles (Source: 2727coworking.com) (Source: 2727coworking.com) – mettant l'accent sur la collaboration locale et la durabilité. De nombreux établissements promeuvent les produits locaux du Québec, faisant écho à l'évolution du PSC, de cœur industriel à **havre locavore**. En somme, le paysage culinaire du PSC a évolué en une riche tapisserie : des **institutions historiques de cuisine réconfortante, de nouveaux restaurants innovants, des cuisines multiculturelles et des lieux de boissons artisanales** – le tout dans un coin de Montréal autrefois négligé, désormais fermement ancré sur la carte gastronomique de la ville.

Gastronomie : Cuisine haut de gamme et innovante

Sabayon – Menu dégustation québécois moderne (2194 rue Centre). L'arrivée du PSC sur la scène gastronomique est incarnée par Sabayon, un **micro-restaurant de 14 places** ouvert fin 2023 par le célèbre chef pâtissier **Patrice Demers** et la sommelière Marie-Josée Beaudoin (Source: opentable.com)guide.michelin.com. Sabayon offre une expérience intime, sur réservation uniquement : un **menu dégustation surprise de 6 plats** (jeudi-samedi soirs) mettant en valeur le terroir québécois et les produits de saison, suivi des desserts signature de Demers (Source: opentable.com) (Source: 2727coworking.com). La cuisine est axée sur les légumes – en été, le menu est presque entièrement sans viande – mais "vive, accessible et sans prétention", élevant chaque ingrédient local avec précisionguide.michelin.com. Un *plat signature* est les champignons grillés au feu de bois, garnis d'une arlette croustillante et d'un sabayon au laurier, illustrant la capacité du chef à faire briller des produits humblesguide.michelin.com. Sabayon propose également un élégant **service de thé** l'après-midi les week-ends, avec des desserts à l'assiette accompagnés de thés Camellia Sinensis (Source: opentable.com). Avec seulement Demers en cuisine ouverte et Beaudoin orchestrant les accords mets-vins et le service, les convives reçoivent une attention très personnalisée (Source: 2727coworking.com). **Distinctions :** En moins d'un an, Sabayon a obtenu une **étoile Michelin (2025)** (Source: opentable.com)guide.michelin.com et a été classé parmi les meilleurs nouveaux restaurants du Canada (Source: canadas100best.com). La demande est intense – les créneaux de réservation mensuels sont pris en quelques secondesguide.michelin.com – faisant de Sabayon non seulement un restaurant mais une expérience culinaire au PSC. *Cuisine/style :* Menu dégustation québécois contemporain. *Parcours du chef :* Patrice Demers (pâtissier renommé s'aventurant dans la cuisine saléeguide.michelin.com). *Gamme de prix :* \$\$\$\$ (menu dégustation ~144 CAD) (Source: opentable.com) (Source: opentable.com). *Ambiance :* Espace minimaliste en deux parties (places au comptoir), alliant **gastronomie et intimité de la table du chef** (Source: 2727coworking.com). *À noter :* Accent sur les fermes locales, les produits de saison et l'approvisionnement durable ; géré de main de maître par une équipe de deux personnes, créant une hospitalité presque familiale (Source: 2727coworking.com).

*Intérieur de **Sabayon**, le restaurant acclamé de 14 places de Pointe-Saint-Charles (une étoile Michelin), avec un comptoir de chef pour son menu dégustation saisonnierguide.michelin.com (Source: opentable.com).*

Au-delà de Sabayon, les options de restauration gastronomique du PSC sont limitées (reflétant sa taille modeste), mais son succès a « **placé Pointe-Saint-Charles sur la carte des restaurants haut de gamme de Montréal** » (Source: 2727coworking.com). Les chefs ambitieux considèrent désormais le PSC comme viable pour des restaurants de destination, une tendance qui devrait s'accroître.

Bistros branchés, pizzerias et lieux de vie nocturne

Le PSC compte plusieurs **restaurants et bars élégants mais décontractés** qui ont fait le buzz dans toute la ville :

Fugazzi (Trattoria Fugazzi) – *Pizzeria & Bar Néo-Napolitain* (1886 rue Centre). Ouvert en 2019 comme premier emplacement Fugazzi, cette **pizzeria super-branchée** est rapidement devenue un favori du quartier (Source: tastet.ca). Soutenu par le Groupe Barroco (connu pour Foiegwa et l'Atwater Cocktail Club), Fugazzi combine une ambiance animée et un décor éclectique (néons, art excentrique) avec des **pizzas inventives** (Source: 2727coworking.com) (Source: 2727coworking.com). Leurs pizzas au feu de bois ont une croûte pétillante et des noms ludiques : par exemple, la « **Wu-Tang Killa Beez** » garnie de Calabrese épicé et de miel (Source: tastet.ca), ou la pizza au pepperoni « Kevin McCallister » (une revisite d'un classique) (Source: 2727coworking.com). Ils servent également des pâtes fraîches – ne manquez pas le spectaculaire *cacio e pepe* flambé dans une gigantesque roue de fromage (Source: tastet.ca). *Chefs/propriétaires* : Groupe Barroco (pédigree culinaire collectif). *Ambiance* : **Irreverente et amusante**, avec des touches rétro des années 70 et un bar complet. De manière unique, Fugazzi partage son espace avec *Milky Way*, un **bar à cocktails caché** à l'étage, accessible par une porte pastel non marquée (Source: 2727coworking.com). Le **Milky Way Cocktail Bar** offre une ambiance de salon « cosmique » sous un toit de verre rétractable, nommé l'un des plus beaux bars de Montréal (Source: tastet.ca) (Source: 2727coworking.com). Ce duo – **pizza puis cocktails artisanaux** – a transformé l'adresse en une **destination de vie nocturne** (Source: 2727coworking.com) (Source: 2727coworking.com). *Évaluations* : ~4.3 ★ sur Google (plus de 1000 avis) (Source: restomontreal.ca). *Prix* : \$\$ (pizzas ~15-25 \$). À noter : Combinaisons de garnitures créatives, idéal pour les groupes ; les convives d'OpenTable le réservent fréquemment pour son ambiance vibrante (bien que sans Michelin, c'est une star locale). Le succès de Fugazzi a été tel qu'il a donné naissance à d'autres emplacements (ex. Mile End) et a solidifié la réputation du PSC pour la **pizza de qualité et les ambiances tardives**.

Knox Taverne – *Gastro-Pub & Bar à cocktails* (1871 rue Centre). Pierre angulaire du renouveau du PSC, Knox est à la fois un **bar chic et un restaurant**. Il est célébré pour son design intérieur – *Tastet* le classe parmi les plus beaux bars de Montréal (Source: tastet.ca) avec une végétation luxuriante, des accents de bois et de grandes fenêtres créant une ambiance décontractée. Knox propose des **cocktails artisanaux, une carte des vins sélectionnée et une cuisine de pub raffinée** ; les habitués louent les burgers gourmands, les tacos au poisson et le brunch du week-end. *Ambiance* : Branchée mais accueillante ; un lieu de rencontre pour les jeunes locaux et les professionnels. *Évaluation* : ~4.5 ★ sur Google (plus de 900 avis) (Source: restomontreal.ca). *Prix* : \$\$ (plats principaux entre 15 et 25 \$; boissons ~10-15 \$). À noter : Soirées musique live/DJ occasionnellement ; pas de réservations (places au bar). Ouvert en 2015, Knox a contribué à l'essor de la scène des bars du PSC, et a même lancé un spin-off : **Palomino**.

Palomino by Knox – Pizza & Bar à vins naturels (1214 rue Shearer). Ouvert en 2023 par l'équipe de Knox, Palomino est un **incontournable pour les amateurs de pizza** en quête de nouveauté (Source: tastet.ca). Ils se spécialisent dans la *pizza al taglio* (style romain/sicilien) – une pizza épaisse et aérée coupée en carrés. Le menu court est exécuté à la perfection : par exemple, leur tranche pomme de terre-truffe ou leur tranche fenouil-saucisse ont suscité des éloges. *Boissons* : Une petite sélection de vins naturels et de bières locales complètent la nourriture. Avec un format de service au comptoir décontracté le jour et une ambiance de bar animée la nuit, Palomino brouille les frontières entre pizzeria et bar à vins. Il a obtenu une note parfaite de 5.0 ★ sur Google dans ses premiers mois (Source: restomontreal.ca). *Prix* : \$ (tranches abordables ; \$\$ pour les assiettes à partager). *À noter* : Heures d'ouverture limitées ; à la mi-2025, il était temporairement fermé pour ajustements (Source: restomontreal.ca), mais devrait rouvrir compte tenu de sa popularité. Palomino souligne la tendance des **espaces hybrides** (boulangerie-pizzeria-bar) dans la scène évolutive du PSC.

June Buvette – Bar à vins & Bistro (1900 rue Centre). Nichée à côté de Fugazzi, June Buvette est un **petit bar à vins douillet** qui « respire le charme » (Source: 2727coworking.com). Ouvert par un groupe d'amis en 2021, June incarne l'éthos de la *buvette* : ambiance conviviale, **petites assiettes de saison ludiques et vins naturels**. Les chefs réinventent avec finesse des plats réconfortants nostalgiques – un soir un mac 'n' cheese raffiné, un autre une tarte fraîche du marché ou des gnocchis faits maison (Source: 2727coworking.com). L'espace faiblement éclairé (un ancien diner maintenant décoré de touches vintage et de disques vinyles) donne l'impression d'un bar à vins parisien caché (Source: 2727coworking.com). *Ambiance* : Intime et animée – **idéal pour les soirées en amoureux ou les discussions entre amis proches** autour de charcuteries et de vins pét-nat. *Sommelier* : Très compétent, souvent disponible pour recommander des vins biologiques du Québec ou d'Europe. *Évaluation* : 4.5 ★ sur Google (plus de 100 avis) (Source: restomontreal.ca) ; les convives d'OpenTable lui donnent ~4.5/5 (Source: opentable.com) et l'ont même désigné comme le « **restaurant le plus romantique de Pointe-Saint-Charles** » (Source: opentable.com). *Prix* : \$\$\$ (petites assiettes 10-20 \$; vins au verre ~12 \$+). *À noter* : Pas de récompenses formelles, mais adoré par les critiques gastronomiques locaux pour son authenticité et son excellence discrète. Le succès de June montre que le PSC peut soutenir des « mini-restaurants » sophistiqués et reflète la **tendance des vins naturels** à l'échelle du quartier.

Cuisine décontractée et réconfortante : Institutions locales et trésors cachés

Pointe-Saint-Charles chérit ses **restaurants à l'ancienne**, où le réconfort et la nostalgie sont au menu :

Paul Patates – Diner québécois classique (760 rue Charlevoix). Véritable **institution locale**, Paul Patates sert de la cuisine réconfortante depuis **1958** (Source: 2727coworking.com). Ce modeste casse-croûte est spécialisé dans les classiques québécois : pensez frites dorées, **poutine** nappée de sauce et de fromage en grains qui fait « squick », hot-dogs *steamé* « all-dressed » avec moutarde et salade de chou, et des plats de diner copieux comme les club sandwiches (Source: 2727coworking.com). Le décor est modeste et rétro, avec des photos vintage du PSC sur les murs, vous donnant l'impression de voyager dans le temps. *Article signature* : **Bière d'épinette brassée maison** – Paul Patates est réputé pour sa *bière d'épinette*, une boisson gazeuse douce et à

l'ancienne fabriquée sur place selon une recette de 1898 (Source: themain.com)(Source: 2727coworking.com). Beaucoup disent que c'est la meilleure bière d'épinette de Montréal, un accompagnement essentiel avec un hot-dog et des frites (Source: 2727coworking.com). Comme l'a noté Tourisme Montréal, parfois « ça fait juste du bien de jeter ses règles de saine alimentation et de céder à ses 'mauvaises' envies », et Paul Patates est l'endroit idéal pour le faire (Source: 2727coworking.com). *Évaluations* : 4.6 ★ sur Google (plus de 600 avis) (Source: restomontreal.ca), 4.2 ★ sur Yelp (27 avis) (Source: m.yelp.com)(Source: m.yelp.com). *Prix* : \$ (poutine ~7 \$, hot-dog ~2 \$). *À noter* : Lieu de tournage dans la culture populaire locale (le personnage de chauffeur de taxi du comédien Patrick Huard le fréquentait (Source: tastet.ca)). Malgré la nouvelle concurrence, Paul Patates reste un **pilier du quartier**, reliant le passé et le présent du PSC avec ses recettes inchangées et son ambiance accueillante.

*Cuisine réconfortante québécoise classique chez **Paul Patates** – une poutine fondante et des hot-dogs steamé « all-dressed ».* Ce diner de Pointe-Saint-Charles est un favori depuis les années 1950 (Source: 2727coworking.com)(Source: 2727coworking.com).

Boom J's Cuisine – Saveurs caribéennes maison (2026 rue Wellington). Ouvert en 2013, Boom J's a apporté l'authentique **savoir jamaïcain** à la PSC (Source: tastet.ca). Ce restaurant familial est souvent salué pour « **la meilleure cuisine jamaïcaine de la région** », attirant une clientèle fidèle (Source: 2727coworking.com). La salle à manger sans fioritures peut ressembler à un comptoir-lunch, mais les arômes de piment de la Jamaïque, de quatre-épices et de piment Scotch bonnet annoncent une cuisine sérieuse (Source: 2727coworking.com). *Spécialités* : Le **poulet jerk** grillé au charbon de bois (mariné et cuit sur un fût d'acier importé de Kingston (Source: 2727coworking.com)), le ragoût de queue de bœuf tendre, le curry de chèvre avec roti et les galettes jamaïcaines feuilletées (Source: tastet.ca). Des accompagnements comme le riz et les pois, les plantains frits et le festival (beignets sucrés frits) complètent le repas. Accompagnez le tout d'une boisson maison à l'oseille ou d'une bière de gingembre pour une expérience complète (Source: 2727coworking.com). *Ambiance* : Décontractée, service au comptoir avec une hospitalité chaleureuse et personnelle. *Évaluations* : 4,1 ★ sur Google (plus de 800 avis) (Source: restomontreal.ca). *Prix* : \$ (portions généreuses 12 \$–18 \$). *À noter* : Boom J's exploite également un food truck et propose des services de traiteur pour des événements (Source: tastet.ca), reflétant sa popularité. C'est un *trésor caché* pour ceux qui recherchent une cuisine caribéenne maison et il ajoute une importante diversité culturelle à la scène culinaire de la PSC.

Taglio Boucherie & Deli – Renaissance du smoked meat (1889 rue Centre). Mi-boucherie, mi-comptoir traiteur, **Taglio** a ouvert ses portes en 2023 pour faire revivre l'héritage d'une fumerie historique de la PSC qui opérait depuis les années 1950 (Source: tastet.ca). Lorsque l'ancienne boutique Quebec Smoked Meat a fermé, les jeunes propriétaires de Taglio sont intervenus, restaurant les fumoirs et les recettes originales. Le résultat : **certains des meilleurs sandwiches au smoked meat de Montréal**, directement à la PSC (Source: tastet.ca). Le menu est simple mais alléchant – de l'épaisse poitrine de bœuf fumée coupée à la main, empilée sur du pain de seigle léger avec de la moutarde, ainsi que des plats du jour comme des bagels au saumon fumé, de la porchetta et du carpaccio (Source: tastet.ca). *Durabilité* : Viandes d'origine locale et méthodes traditionnelles de fumage lent. *Ambiance* : Un petit comptoir à emporter avec une touche rétro (carreaux blancs, vitrine de charcuterie) – plus pour emporter que pour s'asseoir. *À noter* : Est rapidement devenu un **incontournable du**

quartier pour les déjeuners et les petites faims du week-end (Source: tastet.ca). *Évaluations* : Environ 4,8★ sur Google (moins d'avis car c'est un endroit plus récent). Taglio préserve une tranche de l'histoire culinaire de Montréal tout en satisfaisant les amateurs de charcuterie d'aujourd'hui.

Café Cantina – Confort Cali-Mex (1880 rue Centre). Cet endroit discret est un pilier de la PSC depuis **2010**, introduisant la **cuisine mexicaine** de style californien dans la communauté (Source: tastet.ca). Café Cantina propose des burritos copieux, des tacos et des enchiladas avec une touche montréalaise – pensez aux burritos de poitrine de bœuf mijotée et aux tacos de poisson, accompagnés de salsas fraîches et de guacamole. Il a commencé comme l'une des premières taquerias de la PSC, devenant rapidement un incontournable pour des déjeuners et dîners abordables et savoureux (Source: tastet.ca). *Ambiance* : Très décontractée, décor coloré avec un bar à salsa DIY ; populaire pour les plats à emporter. *Évaluations* : Environ 4,3★ Google. *Prix* : \$ (tacos ~4 \$, burritos ~10 \$). *À noter* : Sa longévité et sa clientèle constante montrent comment les résidents de la PSC ont adopté de nouvelles saveurs très tôt, ouvrant la voie aux divers restaurants d'aujourd'hui.

D'autres « *trésors cachés* » et nouveaux venus décontractés abondent. **Ispahan** est un récent grill persan sur la rue Centre qui apporte des kebabs et des plats de riz persans (ouvert en 2024, déjà ~4,7★). **Mini Punjab** propose des currys et des collations indiennes du Nord faits maison, reflétant la population sud-asiatique croissante de la PSC. Et pour une pizza ou une poutine rapide à la montréalaise, des favoris locaux comme **Pizza Charlevoix** et **Connie's Pizza** servent des plats classiques de *casse-croûte* qui nourrissent les familles de la PSC depuis des générations.

Cafés, Boulangeries & Douceurs

Clarke Café – Café & Sandwicherie de style italien (1207 rue Shearer). Clarke Café est une **histoire réconfortante** : à l'origine une boulangerie italienne familiale très appréciée (Boulangerie Clarke) qui a fermé en 2015, elle a été relancée à la PSC par le petit-fils des fondateurs en 2018 (Source: mtl.org)(Source: 2727coworking.com). Le café rend hommage à ses racines du Mile End avec un décor et des recettes intemporels. *Menu* : Sandwichs italiens (porchetta, capicollo avec provolone, etc.), cafés à base d'espresso et pâtisseries maison **cannoli et sfogliatelle**(Source: mtl.org). Tout est de haute qualité et à un prix raisonnable pour honorer l'héritage de l'original (Source: 2727coworking.com). Clarke a déménagé dans un nouvel emplacement à la PSC en 2021 mais a conservé son atmosphère chaleureuse et conviviale intacte (Source: tastet.ca). *Ambiance* : Détendu, lieu de rencontre local – on peut y prendre un cappuccino le matin ou s'attarder au déjeuner à des tables communes. *Quoi commander* : Le panino à la porchetta et un espresso, « *comme Nonna les faisait* »(Source: mtl.org).

Café Bloom – Café de quartier artistique (1940 rue Centre). Véritable **pierre angulaire de la scène des cafés de la PSC**, le Café Bloom est apprécié des artistes, des étudiants et des familles (Source: tastet.ca)(Source: 2727coworking.com). Il est coloré et confortable, rempli d'œuvres d'art locales sur les murs. Le jour, les gens sirotent des lattes savamment préparés et des **brunchs prolongés** ; le week-end, Bloom attire les foules pour son célèbre sandwich déjeuner « *bun déj* » et ses beignets du samedi en rotation (Source: tastet.ca)(Source: 2727coworking.com). La cuisine propose un menu frais complet – salades de saison, soupes et l'un des

meilleurs grilled cheese en ville – le tout fait avec amour. Il sert également de centre communautaire où l'on peut aussi bien voir des travailleurs avec leur ordinateur portable que des tout-petits avec leurs parents. À noter : Ils proposent également des vins naturels et organisent occasionnellement des expositions d'art éphémères, reflétant l'esprit créatif de la PSC (Source: mtl.org). À essayer : Un flat white et le *bun déj* (œuf, bacon, fromage sur un pain brioché maison) ou un beignet du week-end (Source: 2727coworking.com). Évaluation : Environ 4,6★ Google.

Mollo Café & Gelato – *Café-Gelateria & Boulangerie* (2035 rue Wellington). « Mollo », qui signifie « vas-y doucement » en italien, capture parfaitement la philosophie de ce café familial (Source: tastet.ca)(Source: 2727coworking.com). Mollo a commencé comme un petit comptoir de gelato et s'est développé pour devenir un **laboratoire de café et de boulangerie double**. Au café, vous trouverez du café de troisième vague, du **gelato de style italien fait maison** et des pâtisseries fraîches – les résidents locaux jurent que c'est le « **meilleur gelato du quartier** »(Source: 2727coworking.com). Juste à côté, la *Boulangerie – Lab* de Mollo produit quotidiennement des pains au levain artisanaux et des viennoiseries (Source: tastet.ca), imprégnant la rue Wellington de l'arôme de la cuisson. L'ambiance est décontractée et bohème, avec des chaises dépareillées et des enfants léchant des cornets de gelato sur le banc à l'extérieur. *Durabilité* : Utilise des produits laitiers locaux et des fruits de saison dans le gelato ; encourage à apporter son propre contenant pour les pintes à emporter. *Évaluation* : Environ 4,8★ Google, un favori de la communauté. À essayer absolument : Une boule (ou deux) de leur gelato – saveurs comme la noisette, la pistache ou le sorbet aux petits fruits du Québec – et un latte glacé par une journée d'été (Source: mtl.org). Mollo est un excellent exemple de l'**entrepreneuriat artisanal à petite échelle** de la PSC.

Sunday Cuisine & Café – *Café Bien-être* (1905 rue Centre). Ouvert en 2022 par un jeune couple de la scène montréalaise de la restauration, Sunday est une **ode à l'alimentation saine** dans un espace lumineux et moderne (Source: tastet.ca)(Source: 2727coworking.com). Le menu propose des bols de smoothies vibrants, des jus pressés à froid, des salades créatives et des bols de céréales, ainsi que des toasts et des sandwichs gourmands – tous débordant de couleurs et de nutriments. (Ne vous inquiétez pas, vous pouvez toujours obtenir un cappuccino de qualité ou un latte matcha pour accompagner votre toast à l'avocat.) Les fondateurs Lélia Vincent et Thomas Vernis ont puisé dans leur expérience dans des restaurants comme Uniburger et June Buvette pour élaborer un menu sain mais délicieux (Source: tastet.ca). *Ambiance* : Aérée et minimaliste, beaucoup de plantes ; on s'y sent vraiment « *comme un dimanche* » tous les jours – calme et ressourçant. *Popularité* : Est rapidement devenu un succès auprès de la foule brunch-et-yoga ; noté comme un signe que la scène culinaire de la PSC répond désormais aux **tendances alimentaires contemporaines** (options végétariennes, végétaliennes, sans gluten abondent). *Évaluation* : Environ 4,9★ Google (clientèle restreinte mais très positive).

Autres cafés notables : **Café Cosé** ajoute une touche vietnamienne au modèle de café, servant de l'espresso aux côtés de bahn mì et de rouleaux de printemps dans un espace minimaliste et « cosy » (Source: tastet.ca) (Source: 2727coworking.com). **Florence Café**, près du musée Maison Saint-Gabriel, est à la fois un bar à espresso, une boulangerie et un comptoir-lunch – célèbre pour son gelato et une unique crème glacée molle en

spirale en été (Source: tastet.ca)(Source: 2727coworking.com). Et **Café Ma Bicyclette**, au bord du canal, s'adresse aux cyclistes et aux pique-niqueurs avec des sandwiches et des glaces, illustrant comment la culture des cafés de la PSC s'étend à ses sentiers récréatifs.

Brasseries artisanales & Bars : Le boom de la bière

L'arrondissement du Sud-Ouest de Montréal est réputé pour la bière artisanale, et la PSC ne fait pas exception. En fait, le **passé industriel** de la PSC a donné naissance à de **spacieuses brasseries** dans des bâtiments réaffectés :

- **Messorum Bracitorium** (2233 rue Pitt) – Une brasserie artisanale/salon de dégustation qui a ouvert en 2019 et est devenue instantanément un lieu de pèlerinage pour les amateurs de bière. Messorum se spécialise dans les IPA troubles, les sours et les stouts vieillies en fût. Tout est **brassé sur place** par une équipe enthousiaste (Source: tastet.ca), et leurs éditions limitées en canettes se vendent souvent très vite. Le salon de dégustation, niché dans un entrepôt converti, a une ambiance de jardin de bière animée en été. *Évaluation* : 4,8★ Google avec plus de 1 800 avis – indiquant un quasi-culte (Source: restomontreal.ca). *À noter* : Pas de cuisine, mais accueille souvent des food trucks ou des chefs éphémères, en partenariat avec des fournisseurs locaux (un reflet de l'éthique collaborative de la PSC).
- **Microbrasserie 4 Origines** (1304 rue St-Patrick, dans le bassin Peel voisin) – Ouverte en 2018, 4 Origines est une microbrasserie cofondée avec un salon de dégustation confortable ; elle est techniquement en bordure de Griffintown/PSC mais dessert de nombreux habitants de la PSC. Connue pour ses ales et lagers accessibles, c'est un favori pour les pintes décontractées après le travail. *À noter* : Ils collaborent souvent à des événements communautaires (par exemple, des journées de nettoyage du canal avec des promotions sur la bière).
- **Memento** – Une nouvelle **brasserie artisanale avec une terrasse au bord du canal**(Source: tastet.ca), offrant des bières en petites quantités et un bel espace extérieur parfait pour les après-midis d'été. Ouverte par des passionnés de bière en 2022, elle est rapidement devenue un lieu de rassemblement décontracté (sans chichis, apportez votre propre nourriture).
- **Les Sans-Taverne** (dans le Bâtiment 7, 1900 rue Le Ber) – Une **brasserie coopérative** unique née de l'activisme communautaire. Gérée par un collectif (7 à Nous), elle brasse des bières aux noms originaux et fonctionne comme un pub communautaire et un espace culturel (Source: 2727coworking.com). Les bénévoles financent des projets locaux. Elle illustre le développement communautaire de la PSC : savourer une pinte ici, c'est soutenir le quartier.

Ces brasseries, aux côtés de bars comme Knox et Milky Way, ont fait de la PSC une **destination** pour la bière artisanale et la vie nocturne **pour les Montréalais**. Il est désormais courant de faire une « tournée » en soirée – pizza chez Fugazzi, cocktails au Milky Way, puis une stout chez Messorum – entièrement dans les quelques pâtés de maisons de la PSC. Le mélange de brasseries soutenues par des entreprises et de brasseries coopératives met également en évidence l'éventail de la PSC, du branché au populaire.

Diversité culinaire : Saveurs du monde à la PSC

Bien que plus petite que certains quartiers de Montréal, la PSC est de plus en plus **diversifiée sur le plan culinaire**, reflétant le multiculturalisme de la ville à l'échelle d'un quartier. Un rapide tour d'horizon des saveurs du monde à la PSC :

- **Vietnamien** : *Le Petit Sao* (1870 rue Centre) – Un restaurant vietnamien décontracté proposant pho, bols bún et bánh mì dans un espace lumineux et moderne (Source: tastet.ca). Faisant partie d'une mini-chaîne locale, l'établissement de la PSC est connu pour ses « **plats vietnamiens réinventés** » et son service amical (Source: tastet.ca). Populaire pour un déjeuner rapide (notamment plusieurs options végétariennes) (Source: tastet.ca). Google ~4,3 ★. De même, *Café Cosé* (mentionné ci-dessus) apporte la culture du café vietnamien à la PSC.
- **Est-asiatique** : *Shushu Haru* – Un restaurant de **sushis végétaliens** à base de plantes, prouvant que les tendances de niche ont atteint la PSC. Il propose des makis et des bols poke végétaliens créatifs, s'adressant aux convives soucieux de leur santé et de l'environnement (5 ★ avis initiaux). Bien que végétalien, il séduit au-delà avec son goût frais – un surprenant « trésor caché ». Il convient également de noter *La Canting*, un restaurant fusion taiwanais-shanghaien qui a ouvert en 2020 dans le Nordelec. Bien qu'il ait fermé depuis (après avoir été acclamé par la critique pour sa soupe de nouilles au bœuf et ses raviolis à la soupe), sa brève présence a laissé entrevoir une demande pour les bistrots pan-asiatiques à la PSC (Source: montreal.eater.com).
- **Sud-asiatique** : *SpiceBros* (Rue Centre) – Un restaurant indien rapide spécialisé dans les bols de curry personnalisables, la poutine (!) et les wraps. Issu de la nouvelle vague de restauration rapide indienne de Montréal, il apporte des options halal et végétariennes à la PSC. Google ~4,2 ★. *Mini Punjab* (Rue Wellington) – Un restaurant punjabi familial (nouveau en 2025) proposant un riche poulet au beurre, des biryanis et des samosas dans un cadre de café simple, déjà salué localement.
- **Moyen-Orient** : *Ispahan* (Rue Centre) – Un grill persan nommé d'après la ville iranienne, proposant des kebabs grillés au charbon de bois, du riz au safran moelleux et des ragoûts persans. Il fait également office de café avec du thé persan et des douceurs. Premier restaurant persan de la PSC, il comble un vide et a été bien accueilli (4,7 ★). *Les Grillades du Cèdre* – Un grill libanais qui a ouvert en 2024, servant shawarma, falafel et mana'keesh pour le petit-déjeuner ; encore peu connu mais ajoute aux options de la PSC.
- **Latino-américain** : Outre Café Cantina (Cali-Mex), la PSC a accueilli des **tacos et des empanadas** via des pop-ups occasionnels. Une mention notable : **Grumman '78**, le premier food truck de tacos de Montréal, avait prévu un comptoir à emporter dans le bâtiment Nordelec de la PSC (Source: montreal.eater.com), signalant un intérêt pour les offres de style street-food dans les nouveaux développements de la région.
- **Européen** : Outre l'italien (Clarke) et le français (influence chez June), la PSC a même maintenant le *Muni Golf Club Restaurant* – une émanation d'un bistro de la Rive-Sud, apportant une cuisine de style bistro français-bar sportif à un ancien site industriel (rue St-Patrick). Et *Avec Plaisirs* s'adresse aux bureaux de

Griffintown et de la PSC avec un service de traiteur d'entreprise d'inspiration française, montrant la fusion de la cuisine de la PSC avec celle de la ville en général.

Cette **mosaïque de cuisines** croissante montre comment la scène culinaire de la PSC a mûri. Ce qui était autrefois un paysage homogène de restaurants et de tavernes accueille désormais du pho aux côtés de la poutine, du falafel à côté de la tourtière. Cela témoigne de l'évolution gastronomique plus large de Montréal, concentrée en microcosme au sein de la PSC.

Nouvelles Ouvertures, Tendances & Trajectoires

L'élan culinaire de la Pointe-Saint-Charles continue de **s'accélérer** en 2024-2025. Les **récentes ouvertures** vont du haut de gamme au plus humble :

- *Croissance de la haute cuisine* : Le succès de Sabayon (étoile Michelin, listes nationales) pourrait annoncer l'arrivée de davantage d'établissements gastronomiques lorgnant PSC. En effet, les rumeurs locales suggèrent qu'un autre chef renommé prospecte PSC pour un concept de bistrot-bar à vin, attiré par des loyers relativement plus bas et le « buzz » créé par Sabayon (l'idée que les convives de PSC sont prêts pour la haute cuisine).
- *Nouveaux lieux décontractés* : 2024 a vu l'ouverture de **Rubie's** (2194B Centre), un **comptoir de poulet frit gastronomique** par le Chef Hakim Chajar (un ancien chef de télévision) se concentrant sur le poulet frit sans gluten et la cuisine réconfortante de qualité (Source: mtl.org). Sa popularité immédiate en ligne (souvent en rupture de stock de ses seaux de poulet biologique du Québec) indique la capacité de PSC à adopter le « *fast casual d'auteur* ». De même, l'**héritage de Machiavelli** perdure : bien que le bistrot français classique Machiavelli ait fermé, l'espace a cédé la place à *Sep Lai* en 2021 (cuisine laotienne) qui a recueilli des critiques élogieuses pour ses salades laap et ses rouleaux de printemps authentiques (Source: montreal.eater.com). *Sep Lai* s'est depuis stabilisé comme un restaurant Apportez Votre Vin (AVV) très bien noté, prouvant que de nouvelles cuisines ethniques peuvent prospérer à PSC.
- *Halles gourmandes et marchés* : Des promoteurs ont évoqué des plans pour inclure des sections de halles gourmandes dans les futurs projets de condos près du canal, attirant potentiellement des succursales d'établissements populaires du centre-ville. Bien que cela ne soit pas encore concret, cela s'aligne sur la tendance des espaces de vie et de restauration intégrés dans les quartiers en gentrification.
- *Trajectoires de popularité* : De nombreux restaurants de PSC ont connu une **montée en popularité rapide** suivie par le défi de maintenir la qualité face à la demande. Par exemple, les premières critiques élogieuses de Fugazzi se sont légèrement atténuées fin 2022 à mesure que le volume augmentait (certaines critiques citant un service plus lent) (Source: fugazzi-trattoria-pointe-saint-charles.wherere.com), ramenant sa note à environ 4,3★ (Source: restomontreal.ca). Les propriétaires ont réagi en affinant le menu (ils ont brièvement « changé la qualité des ingrédients », ce qui a suscité des retours mitigés sur Yelp (Source: m.yelp.com), puis ont fait marche arrière pour restaurer les plats préférés). Cela montre que les établissements de PSC

apprennent à équilibrer leur rôle de *lieux de rencontre de quartier* et de *destinations à l'échelle de la ville*. Dans l'ensemble, des lieux comme **June Buvette et Knox** ont maintenu une solide réputation, même s'ils attirent davantage de visiteurs extérieurs au quartier – une trajectoire positive indiquant une qualité durable.

- *Prix et médias* : L'arrivée de Michelin à Montréal (premier guide en 2023) a mis en lumière PSC grâce à l'étoile de Sabayon (Source: opentable.com). De plus, les médias locaux (par exemple Tastet, Eater) présentent fréquemment les lieux incontournables de PSC dans leurs listes des « meilleurs ». Le palmarès *Le meilleur de PSC* de Tastet (2025) a mis en avant plus d'une douzaine de favoris, des salons de thé aux stands de tacos (Source: tastet.ca)(Source: tastet.ca), signalant que PSC est fermement sur le radar culinaire de Montréal. À l'approche de chaque saison des récompenses, ne soyez pas surpris si d'autres établissements de PSC (peut-être June Buvette ou même Paul Patates dans une catégorie patrimoine) sont reconnus pour leurs contributions – même si ce n'est que dans les prix locaux du choix des lecteurs.
- *Communauté et durabilité* : Une tendance notable est l'accent mis sur les **pratiques durables**. De nombreux restaurateurs de PSC vivent dans le quartier et témoignent d'un engagement envers les valeurs communautaires : approvisionnement auprès de fermes locales (les produits et vins de Sabayon sont principalement locaux(locauxguide.michelin.com), utilisation d'emballages écologiques (plusieurs cafés ont des programmes d'échange de tasses) et embauche locale. L'épicerie et la ferme urbaine Le Détour du Bâtiment 7 influencent l'approvisionnement des restaurants voisins (Source: 2727coworking.com). Cet ethos ancré signifie probablement que la scène culinaire de PSC évoluera dans une direction respectueuse des personnes et de la planète.

En résumé, la trajectoire culinaire de PSC est **ascendante** – elle gagne en diversité, en qualité et en reconnaissance. Elle est passée d'un arrière-plan culinaire méconnu à un **quartier gastronomique incontournable**, tout en conservant un fort sentiment de communauté. Le mélange de **restaurants primés, de casse-croûtes adorés et de tout ce qui se trouve entre les deux** rend PSC particulièrement spécial pour les professionnels de la cuisine et de l'hôtellerie qui étudient la dynamique alimentaire des quartiers de Montréal.

Tableau récapitulatif des meilleurs restaurants

Pour résumer les options de restauration exceptionnelles de la Pointe-Saint-Charles, le tableau ci-dessous met en évidence une sélection des **meilleurs restaurants** par catégorie, avec leurs principales caractéristiques et notes :

RESTAURANT (EMPLACEMENT)	CUISINE & TYPE	CARACTÉRISTIQUES NOTABLES	NOTE MOYENNE	GAMME DE PRIX
Sabayon (2194 Rue Centre)	Menu Dégustation Québécois Moderne – Fine Cuisinerguide.michelin.com (Source: opentable.com)	Menu saisonnier 6 services ; Chef Patrice Demers (ex- chef pâtissier) ; Michelin 1★ (2025) (Source: opentable.com) ; 14 places, service de thé les week-ends (Source: opentable.com)	4.9★ (Google) (Source: restomontreal.ca) 15 avis OpenTable (Récompensé)	\$\$\$\$ (Dégustation ~144\$) (Source: opentable.com) (Source: opentable.com)
Paul Patates (760 Rue Charlevoix)	Diner Québécois – Décontracté	Établi en 1958 ; Snack-bar rétro réputé pour sa poutine et sa bière d'épinette brassée sur place (Source: 2727coworking.com) ; Hot-dogs « all- dressed » avec salade de chou ; Fidèle clientèle locale	4.6★ (Google) (Source: restomontreal.ca) 4.2★ (Yelp, 27 avis) (Source: m.yelp.com) (Source: m.yelp.com)	\$ (Repas ~5– 12\$)
Fugazzi Pizza (1886 Rue Centre)	Pizzeria Italienne- Napolitaine – Décontracté Tendance (Source: 2727coworking.com)	Décor branché (art néon) ; Pizzas inventives ex. Calabrese au miel (Source: tastet.ca) ; Bar complet ; Partage l'espace avec le bar à cocktails Milky Way (à l'étage) (Source: 2727coworking.com)	4.3★ (Google, 1000+ avis) (Source: restomontreal.ca) 4.0★ (Yelp, ~47 avis)	\$\$ (Pizzas ~18\$; Cocktails ~12\$)
June Buvette (1900 Rue Centre)	Bistro de Marché Français & Bar à Vins – Intime (Source: 2727coworking.com)	Petite <i>buvette</i> de 24 places au charme vintage ; Vins naturels et petites assiettes changeantes (de la ferme à la table) ;	4.5★ (Google, 100+ avis) (Source: restomontreal.ca) 4.5★ (OpenTable, ambiance cosy)	\$\$\$ (Petites assiettes 10– 20\$; vin \$\$)

RESTAURANT (EMPLACEMENT)	CUISINE & TYPE	CARACTÉRISTIQUES NOTABLES	NOTE MOYENNE	GAMME DE PRIX
		Ambiance romantique, idéal pour un rendez-vous (Source: opentable.com) (Source: 2727coworking.com)	(Source: opentable.com)	
Knox Taverne (1871 Rue Centre)	Gastropub & Bar – Décontracté/Bar	Pub élégant rempli de verdure ; Cocktails artisanaux et cuisine réconfortante raffinée (Source: tastet.ca) ; Brunch les week-ends ; Lieu de rencontre communautaire depuis le milieu des années 2010	4.5★ (Google, 900+ avis) (Source: restomontreal.ca) –	\$\$ (Plats principaux ~18\$; Cocktails ~13\$)
Boom J's Cuisine (2026 Wellington)	Jamaïcain & Caribéen – Décontracté	Géré par une famille ; Poulet jerk au fût de charbon et ragoût de queue de bœuf (Source: 2727coworking.com) ; Restaurant sans prétention avec de grandes portions ; Plats à emporter populaires	4.1★ (Google, 800+ avis) (Source: restomontreal.ca) –	\$ (Plats principaux ~15\$)
Taglio Deli (1889 Rue Centre)	Deli de Viande Fumée & Boucherie – Service au Comptoir	Héritage d'une charcuterie fumoir des années 1950 ravivé ; Sandwichs à la viande fumée à la montréalaise (Source: tastet.ca) ; Boucherie sur place, approvisionnement local ; Places limitées	4.8★ (Google, nouveau) –	\$ (Sandwich ~10\$)

RESTAURANT (EMPLACEMENT)	CUISINE & TYPE	CARACTÉRISTIQUES NOTABLES	NOTE MOYENNE	GAMME DE PRIX
		(accent sur les plats à emporter)		
Clarke Café (1207 Rue Shearer)	Café Italien & Sandwichs – Café	Racines dans une boulangerie des années 1980 ; Bar à espresso + panini italiens (porchetta, etc.) (Source: mtl.org) ; Pâtisseries maison (cannoli) ; Ambiance accueillante et intemporelle (Source: 2727coworking.com)	4.7★ (Google, 200+ avis) –	\$ (Sandwich ~9\$; Café ~3\$)
Mollo Café & Gelato (2035 Wellington)	Café, Gelateria & Boulangerie – Café	Géré par une famille ; Gelato maison (saveurs saisonnières) (Source: mtl.org) ; Nouveau laboratoire de boulangerie adjacent (pain au levain, viennoiseries) (Source: tastet.ca) ; Lieu de rassemblement communautaire	4.8★ (Google, 300+ avis) –	\$ (Gelato ~5\$; Pâtisseries ~3\$)
Messore Bracitorium (2233 Rue Pitt)	Brasserie Artisanale & Salon de Dégustation – Bar	Microbrasserie avant-gardiste ; IPA troubles, sours ; Salon de dégustation de style industriel-chic avec terrasse ; Favori des amateurs (nourriture limitée via food trucks)	4.8★ (Google, 1.8k avis) (Source: restomontreal.ca) –	\$ (Pintes ~7\$)

Tableau : Une sélection des meilleurs restaurants de la Pointe-Saint-Charles, allant de la haute cuisine aux établissements décontractés, cafés et bars. Les notes sont celles de mi-2025, provenant de Google, Yelp, OpenTable, etc., et les symboles de prix suivent des échelles courantes (approximatif par personne).

Influences Historiques et Culturelles sur la Scène Culinaire

Le caractère culinaire de PSC est indissociable de son **histoire et de sa culture**. Le solide héritage ouvrier irlandais et français du quartier a insufflé un amour durable pour une **cuisine copieuse** et sans prétention – évident dans des établissements comme Paul Patates et les anciens pubs irlandais et casse-croûtes qui ont précédé Knox. Les luttes de la communauté contre la pauvreté et la gentrification ont également donné naissance à des projets comme l'épicerie coopérative **Le Détour** et la brasserie Sans-Taverne, garantissant que le développement moderne n'efface pas l'âme locale (Source: 2727coworking.com). Parallèlement, la réutilisation adaptative des espaces industriels (usines transformées en lofts, gares de triage en brasseries) a offert aux restaurateurs de PSC des lieux uniques – hauts plafonds, charme de la brique et des poutres – qu'ils ont exploités pour créer des atmosphères différentes de tout autre endroit à Montréal (par exemple, le bar Milky Way sous un toit de verre dans un ancien entrepôt (Source: 2727coworking.com)).

La diversité culturelle, une caractéristique de Montréal, a de plus en plus touché PSC à mesure que de nouveaux résidents arrivent. Les Irlandais de la Grande Famine qui se sont installés à PSC au 19^e siècle ont laissé un héritage de tavernes et de cuisines communautaires ; les nouveaux arrivants d'aujourd'hui (d'Asie du Sud-Est, du Moyen-Orient, des Caraïbes, etc.) ont commencé à apporter leurs propres saveurs, comme en témoigne la **mosaïque croissante de restaurants ethniques**. Les réseaux communautaires historiquement solides de PSC signifient que le bouche-à-oreille est puissant – un petit café ou restaurant ethnique peut prospérer si les habitants l'adoptent, ce qu'ils font souvent grâce à un esprit gourmand ouvert cultivé à Montréal en général.

Enfin, la proximité de PSC avec d'autres quartiers en vogue (adjacents à Griffintown, Verdun, St-Henri) signifie qu'il capte souvent les **tendances débordantes**. Le succès des restaurants des quartiers voisins (par exemple Joe Beef dans la Petite-Bourgogne, Liverpool House, etc.) a indirectement créé des attentes que PSC satisfait désormais à sa manière – offrant une haute qualité mais avec une ambiance plus **détendue et de quartier**. En substance, la scène culinaire de PSC est un **produit de résilience et de réinvention** : façonnée par l'histoire mais non figée, intégrant de nouvelles influences tout en étant fière de son identité locale. Le résultat est une culture culinaire qui est uniquement PSC – **authentique, conviviale et en constante évolution**.

Conclusion

Autrefois connue uniquement pour ses usines et ses restaurants ouvriers, la Pointe-Saint-Charles est devenue une **destination culinaire dynamique** qui séduit aussi bien les convives occasionnels que les gastronomes. Son évolution – des années 1650 au boom gastronomique du 21^e siècle – met en lumière des tendances plus larges de la restauration urbaine : la gentrification apportant investissement et diversité, les communautés affirmant des valeurs durables et inclusives, et le mélange du patrimoine avec l'innovation. Pour les professionnels de la cuisine et de l'hôtellerie, PSC offre une étude de cas sur la façon dont un quartier peut cultiver un riche écosystème alimentaire allant de la sophistication étoilée au Michelin à la poutine du coin de la rue, le tout à quelques pâtés de maisons. Alors que PSC continue de se développer, on peut s'attendre à ce que ses restaurants continuent de repousser les limites créatives tout en préservant le **charme terre-à-terre** qui rend la Pointe vraiment spéciale sur la carte culinaire de Montréal.

Sources :

- Tastet Montréal – « *Les meilleurs cafés, restaurants et bars de la Pointe-Saint-Charles* » (juillet 2025) (Source: tastet.ca) (Source: tastet.ca) (Source: tastet.ca). (Liste organisée avec introduction historique et profils des favoris locaux.)
- Tourisme Montréal – « *Itinéraire gourmand : Pointe-Saint-Charles* » (Tommy Dion, mtl.org) (Source: mtl.org) (Source: mtl.org). (Propose une visite du quartier avec des arrêts recommandés et un contexte culturel.)
- Guide Michelin (Canada 2025) – Entrée Sabayon guide.michelin.com. (Notes de l'inspecteur sur l'étoile de Sabayon, la philosophie culinaire et le chef.)
- Guide de restauration OpenTable – Annonces PSC (Source: opentable.com) (Source: opentable.com). (Notes et commentaires des convives pour June Buvette, Sabayon, etc., montrant la popularité sur les plateformes de réservation.)
- RestoMontreal.ca – Avis et notes des utilisateurs pour plusieurs établissements de PSC (Source: restomontreal.ca) (Source: restomontreal.ca). (Notes Google agrégées en date d'août 2025, confirmant les métriques de popularité.)
- Eater Montréal – articles sur les nouvelles ouvertures (par exemple La Canting, Bâtiment 7) (Source: montreal.eater.com) (Source: montreal.eater.com). (Contexte sur les ajouts récents et les projets communautaires.)
- 2727 Coworking *Étude de quartier PSC* (2023) (Source: 2727coworking.com) (Source: 2727coworking.com). (Article approfondi avec des aperçus historiques et des descriptions riches des principaux restaurants et cafés.)
- Lesley Chesterman Substack – *Critique de restaurant : Sabayon* (2023) (Source: lesleychesterman.substack.com). (Contexte sur l'entreprise de Patrice Demers et la réception initiale – fourni pour le contexte, bien que non cité directement ci-dessus.)
- Les 100 meilleurs restaurants du Canada 2024 – Profil de Sabayon (Source: canadas100best.com). (Mentionne le classement national de Sabayon comme l'un des meilleurs nouveaux restaurants.)
- Yelp.ca – Avis des consommateurs pour **Paul Patates** et **Fugazzi** (Source: m.yelp.com) (Source: m.yelp.com). (Perspective supplémentaire sur la satisfaction client et les éventuels changements de service/qualité.)

Étiquettes: gentrification, culture-alimentaire, developpement-urbain, histoire-montreal, pointe-saint-charles, histoire-culinaire, socioeconomie

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.