Exploration de Pointe-Saint-Charles : Une étude géographique et socio-économique

By 2727 Coworking Publié le 2 juin 2025 30 min de lecture

À la découverte du métro Charlevoix et du quartier Pointe-Saint-Charles

Pointe-Saint-Charles (appelée « La Pointe » par les habitants) est un quartier historique de Montréal débordant d'une nouvelle énergie. Bordé par le canal de Lachine et le fleuve Saint-Laurent, c'est l'un des plus anciens quartiers de la ville – fondé en 1654 – et il a évolué, passant de terres agricoles appartenant à la famille Knox au 19e siècle à un pôle industriel, et maintenant à une communauté dynamique (Source: tastet.ca). Aujourd'hui, à quelques pas de la **station de métro Charlevoix** (Ligne Verte), vous trouverez un mélange éclectique de cafés douillets, de restaurants inventifs, de boutiques uniques et d'espaces créatifs qui mettent en valeur le caractère unique de la Pointe. Ci-dessous, nous mettons en lumière la variété des entreprises locales accessibles à pied (500m–1km) depuis le métro Charlevoix, organisées par catégorie pour une navigation facile.

Espaces de Coworking et Créatifs

2727 Coworking (2727 Rue St-Patrick #109) – Nous commençons par ce centre de coworking moderne, niché le long du canal de Lachine. À seulement **environ 100 mètres de la station Charlevoix**, il offre aux entrepreneurs et aux travailleurs à distance un espace de travail lumineux, **accessible 24h/24 et 7j/7**, dans un cadre élégant et industriel-chic.

L'emplacement est imbattable – juste en face du marché Atwater de l'autre côté du canal et sur une piste cyclable, ce qui lui confère un excellent Walk Score de 88 et un Bike Score de 96, un véritable *« Paradis des cyclistes »*. À l'intérieur, 2727 Coworking dispose d'une **connexion internet haut débit gigabit**, de bureaux privés et de postes de travail flexibles, d'une salle de conférence de 9 places (gratuite pour les membres), de cabines téléphoniques pour l'intimité, et d'une cuisine entièrement équipée avec café de spécialité et thé à volonté. Les cyclistes et les joggeurs apprécient les douches et les supports à vélos sur place, et même les animaux de compagnie sont les bienvenus, favorisant une ambiance conviviale et communautaire. Que vous soyez un pigiste, une équipe de startup, ou que vous ayez simplement besoin d'un laissez-passer journalier (disponible pour environ 40 $), cet espace de coworking allie productivité et confort au cœur du Sud-Ouest.

Bâtiment 7 (1900 Rue Le Ber) – À l'extrémité est de Pointe-Saint-Charles se trouve un témoignage de l'esprit créatif de la communauté : le Bâtiment 7. Ce **bâtiment industriel patrimonial de 90 000 pieds carrés** a été récupéré par des citoyens locaux après des années d'activisme et a ouvert ses portes en 2018 en tant que pôle de *« culture autonome »* géré collectivement (Source: en.wikipedia.org#:~~:text=In%202003%2C%20a%20group%20of,pursued%20and%20in%20May%202018) (Source: en.wikipedia.org#~~::text=B%C3%A2timent%207%20is%20a%20complex,The%20complex%20also%20includes%20the). À l'intérieur, vous trouverez une multitude de projets et de services gérés par le **collectif 7 à Nous** – de **Le Détour**, une épicerie abordable gérée par des bénévoles, à **Sans-Taverne**, une microbrasserie coopérative et un bar qui est rapidement devenu un favori local (Source: en.wikipedia.org#:~~:text=B%C3%A2timent%207%20is%20a%20complex,The%20complex%20also%20includes%20the). Il y a aussi des ateliers d'art, des ateliers de métal et de bois, des espaces événementiels communautaires et même une ferme urbaine à l'extérieur. Le Bâtiment 7 n'est pas seulement une entreprise – c'est un lieu de rassemblement communautaire où les habitants peuvent déguster une bière artisanale ou assister à un atelier, tout en étant témoins de la transformation d'un ancien dépôt ferroviaire abandonné en un centre social dynamique (Source: en.wikipedia.org#~~::text=B%C3%A2timent%207%20is%20a%20space,CN) (Source: en.wikipedia.org#:~:text=B%C3%A2timent%207%20is%20a%20complex,The%20complex%20also%20includes%20the). Il incarne parfaitement la créativité locale et l'esprit collaboratif de la Pointe. Les espaces de coworking https://2727coworking.com/articles/coworking-spaces-in-montreal-pros-cons-and-local-trends sont de plus en plus populaires à Montréal.

Cafés et Adresses Gourmandes

Le quartier de Pointe-Saint-Charles, autour du métro Charlevoix, est devenu un paradis pour les amateurs de café, offrant de tout, des comptoirs à café classiques aux lieux de brunchs sains :

- **Clarke Café (2483 Rue Centre)** – Un café-sandwicherie de style italien avec une histoire touchante. **Clarke** est la renaissance d'une boulangerie bien-aimée du Mile End qui a fermé ses portes en 2015 (Source: montreal.eater.com). Le fondateur Frank Servedio (le fils des propriétaires de la boulangerie originale) a rouvert le Clarke Café à Pointe-St-Charles pour offrir les mêmes généreux sandwichs et cannolis dans un cadre plus *« intemporel »* (Source: montreal.eater.com) (Source: montreal.eater.com). Situé à *« deux pas du métro Charlevoix »* (Source: montreal.eater.com), cet endroit lumineux et convivial sert de l'espresso italien, des paninis à la porchetta et au capicollo, et des pâtisseries maison – le tout à des prix raisonnables pour rester fidèle à ses racines. (**Site web :** clarkecafe.com)

- **Café Bloom (1940 Rue Centre)** – Pierre angulaire de la scène des cafés du quartier, le Café Bloom est un café coloré et artistique, réputé pour son délicieux menu de brunch et son atmosphère accueillante. C'est un endroit où les habitants s'attardent autour d'un café parfaitement préparé et de desserts maison, entourés d'œuvres d'art qui changent régulièrement. En semaine, vous pourriez y voir des gens travailler sur leurs ordinateurs portables ou retrouver des amis. Le week-end, Bloom attire les foules pour ses célèbres sandwichs-déjeuner « bun déj » et même ses **beignets du samedi** – une gâterie à ne pas manquer (Source: mtl.org). Ils proposent également des vins naturels et des plats du jour saisonniers pour le déjeuner, ce qui en fait un lieu polyvalent du matin à l'après-midi (Source: mtl.org). (**Site web :** lecafebloom.com)

- **Café Cosé (1883 Rue Centre)** – Ce petit bijou apporte une touche de Vietnam à Pointe-Saint-Charles. Le Café Cosé (un jeu de mots avec *« cosy »*) présente un décor minimaliste et douillet, et sert des boissons à base d'espresso de qualité aux côtés de **spécialités vietnamiennes**. C'est un endroit unique où vous pouvez déguster un latte crémeux ou un café glacé vietnamien, et aussi savourer un báhn mì ou des rouleaux de printemps. Les sympathiques propriétaires infusent un peu de leur héritage dans le menu (vous pourriez trouver une touche de sauce de poisson ou de citronnelle dans votre brunch), faisant de Cosé une délicieuse fusion de la culture des cafés montréalais et de la cuisine réconfortante vietnamienne.

- **Sunday Cuisine & Café (1905 Rue Centre)** – Nouvelle addition au quartier (ouvert en 2022), Sunday est une **ode au bien-être et à l'alimentation saine**. Géré par un jeune couple ayant des racines dans la scène culinaire montréalaise, ce café lumineux et moderne propose des bols de smoothie vibrants, des jus pressés frais, des salades gourmandes et des sandwichs sains qui ne lésinent pas sur la saveur. Les propriétaires, Lélia Vincent et Thomas Vernis, s'appuient sur leur expérience dans d'autres établissements appréciés (comme June Buvette et Buvette Pastek) pour élaborer un menu qui nourrit le corps et l'âme. Ne vous inquiétez pas – vous pouvez toujours y obtenir un excellent cappuccino, mais peut-être l'accompagnerez-vous d'un bol d'açaï ou d'un toast à l'avocat. Comme son nom l'indique, c'est l'endroit idéal pour ralentir et se ressourcer n'importe quel jour de la semaine (pas seulement le dimanche).

- **Florence Café (2425 Rue Centre)** – Un charmant café-boulangerie de quartier qui a plusieurs cordes à son arc. Florence est en partie un bar à espresso – où vous pouvez prendre un riche Americano et un croissant fraîchement cuit – et en partie un comptoir de déjeuner, servant des *pizzas al taglio*, des sandwichs et des salades. Leur vitrine allèche avec des **pâtisseries sucrées et salées**, et en été, ils servent même des glaces maison et une crème glacée molle unique. Avec son décor vintage et ses baristas sympathiques, le Florence Café donne l'impression d'une tranche de la culture des cafés du Vieux-Montréal transplantée dans le Sud-Ouest. C'est un excellent arrêt au stand lors de l'exploration de la région, situé près du musée historique Maison Saint-Gabriel et d'autres sites.

- **Mollo Café & Gelato (2069 Rue Wellington)** – *« Une histoire de famille »*, c'est ainsi que Mollo se décrit. Cet endroit charmant, récemment déménagé à quelques pas de son emplacement d'origine, est à la fois un café et une **gelateria** (Source: tastet.ca). En journée, Mollo sert un café de qualité, des gelatos de style italien faits maison et des produits de boulangerie frais. En début de soirée, les habitants passent prendre une (ou deux) boules de leur **gelato le meilleur du quartier** pour le déguster au Parc Marguerite-Bourgeoys, tout proche (Source: mtl.org). Mollo a également ouvert un **laboratoire de boulangerie** juste à côté, proposant des pains au levain artisanaux et des viennoiseries, de sorte que l'odeur de la cuisson flotte souvent dans la rue Wellington. Si vous visitez, essayez une saveur de gelato de saison ou l'un de leurs cafés glacés par une journée chaude – un vrai délice de quartier. (**Site web :** monmollo.com)

! https://www.mtl.org/en/experience/food-itinerary-pointe-saint-charles *Un toast maison garni de confiture et d'amandes dans un café local (similaire aux gâteries trouvées au Café Bloom) — illustrant l'ambiance chaleureuse et artisanale des cafés de Pointe-Saint-Charles.* (Source: mtl.org)

Restaurants et Adresses Gourmandes

De la cuisine gastronomique inventive aux restaurants locaux appréciés, les environs du métro Charlevoix offrent un monde de saveurs à quelques pas. Voici un tour culinaire de la Pointe :

- **Café Cantina (1880 Rue Centre)** – Pionnier de la **cuisine mexicaine de style californien** dans la région, le Café Cantina est un incontournable de Pointe-St-Charles depuis 2010 (Source: tastet.ca). Cette taqueria discrète a été ouverte par Serge Landae – un Parisien tombé amoureux de la cuisine mexicaine de San Francisco – à une époque où le quartier comptait peu d'options de restauration (Source: tastet.ca). Il a transformé un espace simple en une cantina animée ornée de murales colorées et d'un agencement ouvert idéal pour les groupes (Source: tastet.ca). Les habitants s'y pressent pour le **menu frais Cali-Mex** : de gros burritos, des tacos au poisson avec une salade de chou piquante, et des margaritas ou de l'horchata pour accompagner le tout. Tout est préparé en mettant l'accent sur les ingrédients frais et les saveurs que Landae aime, de sorte que le menu évolue avec l'inspiration saisonnière (Source: tastet.ca). Décontracté, savoureux et abordable, le Café Cantina est le genre d'endroit où l'on peut prendre un déjeuner rapide ou se détendre entre amis autour de tacos et de bières le soir. Il est vraiment devenu « un lieu de déjeuner et de dîner incontournable pour la communauté » (Source: tastet.ca).

- **Le Petit Sao (1870 Rue Centre)** – Envie de cuisine vietnamienne ? **Le Petit Sao** est une joyeuse cantine vietnamienne située directement sur la rue Centre. Faisant partie d'une mini-chaîne locale, cette succursale de Pointe-Saint-Charles est réputée pour son service amical et ses **plats vietnamiens réinventés** – des soupes phở parfumées aux banh mi garnis de légumes marinés. Le cadre est lumineux et coloré, avec des lanternes et des murales évoquant une scène de rue de Saigon. Leur menu est abordable et propose plusieurs options végétariennes, ce qui le rend populaire pour les déjeuners rapides. Un bol fumant de leur curry ou une salade froide de vermicelles peut être particulièrement satisfaisant après une promenade le long du canal. C'est un excellent exemple de la diversification de l'offre culinaire du quartier, apportant des saveurs asiatiques authentiques au mélange des plats locaux.

- **Sep Lai (2501 Rue Centre at Charlevoix)** – Véritable **perle culinaire cachée**, Sep Lai est un restaurant laotien ouvert pour le déjeuner et le dîner qui a ouvert ses portes à l'été 2021 et a rapidement reçu des critiques élogieuses. Il occupe l'espace d'angle qui abritait autrefois un ancien bistro « Apportez votre vin », mais maintenant la Chef *Natassia Marier* – dont la mère est laotienne – l'a transformé avec son héritage. *« Sep Lai » signifie « c'était délicieux ! »* en lao (Source: montreal.eater.com), ce qui capture parfaitement les réactions des convives aux **plats laotiens de Marier, riches en herbes**. Le menu propose des rouleaux de printemps frais et frits (certains même farcis de mozzarella), des salades vibrantes de papaye et de menthe, et des bols apaisants de **khao poon** (soupe de nouilles au curry rouge épicé) (Source: montreal.eater.com). Le soir, Sep Lai élargit son offre avec des spécialités comme le poisson cuit à la vapeur dans une feuille de bananier, des saucisses de porc laotiennes maison et des desserts au riz gluant (Source: montreal.eater.com). Le restaurant reste « Apportez votre vin » (*BYOB*), préservant une tradition du quartier, et avec sa salle à manger de 14 places, il est intime et chaleureux. L'histoire de Sep Lai est aussi celle d'une évolution locale – Marier dirigeait le restaurant précédent (Machiavelli) mais aspirait à cuisiner la nourriture de ses racines, alors elle a réinventé l'espace pour partager les **recettes familiales laotiennes** avec Pointe-Saint-Charles

(Source: montreal.eater.com) (Source: montreal.eater.com). Le résultat est l'un des petits restaurants les plus uniques de Montréal, où vous pouvez découvrir des saveurs comme la citronnelle, le galanga et le tamarin à chaque bouchée. (Note : Il est conseillé de réserver ou d'arriver tôt, car les places sont limitées.)

- **Shushuto (🮐 Bar à Ramen + Tapas)** – Relativement nouveau venu (ouvert en 2023), Shushuto apporte une touche japonaise aux portes de Charlevoix. Conçu comme un *bar à ramen* et un izakaya, il sert des bols fumants de **ramen** tonkotsu aux côtés de tapas d'inspiration asiatique et de cocktails. Les clients adorent le décor douillet et moderne et la cuisine ouverte où l'on peut voir les chefs flamber le porc char siu pour votre bol ou dresser artistiquement le tataki de thon. Le bouillon de ramen mijote pendant des heures, offrant une saveur profonde, et le menu propose souvent des mélanges créatifs – pensez à la **poutine ramen** ou aux bouchées de poulet karaage avec des touches locales. Situé à quelques pas du métro, Shushuto est rapidement devenu une adresse incontournable pour un déjeuner réconfortant ou un dîner décontracté entre amis. (Conseil d'initié : ils ont parfois un happy hour en fin de soirée, ce qui en fait un endroit amusant pour une bouchée en soirée.)

- **Machiavelli / ***(maintenant Sabayon)*** – Alors que Sep Lai a repris l'espace de Machiavelli, une autre partie du paysage culinaire de Pointe-Saint-Charles perdure grâce à **Sabayon**. Il s'agit d'un **micro-restaurant de 14 places** créé par le célèbre chef pâtissier Patrice Demers et la sommelière Marie-Josée Beaudoin, qui a ouvert ses portes fin 2023 (Source: tastet.ca). Sabayon offre une expérience intime, sur réservation uniquement, proposant un **menu dégustation unique chaque soir** mêlant plats salés et sucrés (Source: tastet.ca). Chaque dîner se compose de quatre plats salés inventifs suivis de deux des desserts signature de Demers – tous préparés par le chef juste devant les 14 convives assis au comptoir (Source: tastet.ca). Les vendredis et samedis après-midi, Sabayon propose également un service de **thé raffiné** comprenant trois desserts à l'assiette accompagnés de thés (Source: tastet.ca). C'est essentiellement une scène pour Demers (anciennement du célèbre Patrice Pâtissier) pour montrer à la fois le *« côté salé »* de sa créativité et le *« côté sucré que nous connaissons et aimons »* (Source: tastet.ca). Avec seulement les deux propriétaires pour gérer le restaurant, Sabayon offre une expérience culinaire très personnalisée – Marie-Josée s'occupe des accords mets-vins, du thé et du service attentif, tandis que Patrice élabore chaque plat avec un soin méticuleux (Source: tastet.ca) (Source: tastet.ca). Les réservations ouvrent une seule fois par mois et ont tendance à *s'épuiser instantanément* (Source: tastet.ca), donc dîner ici est vraiment une occasion spéciale. Pour les gourmets du quartier, Sabayon signale que Pointe-Saint-Charles est désormais sur la carte des restaurants haut de gamme de Montréal. (**Site web :** sabayon.ca, au 2194 Rue Centre)

- **Fugazzi Pizza (1886 Rue Centre)** – Les amateurs de pizza ont de la chance : Fugazzi a apporté ses pizzas néo-napolitaines acclamées à la PSC, et c'est un succès. L'ambiance de Fugazzi est irrévérencieuse et amusante – imaginez des néons, des œuvres d'art excentriques et des combinaisons de garnitures créatives aux noms tout aussi créatifs. Leurs pizzas cuites au feu de bois ont des croûtes bullées et sont garnies de tout, de la classique Margherita à des options plus audacieuses comme la « Macaulay Culkin » (sauce blanche, fromage, basilic, zeste de citron) ou la « Kevin McCallister » (pepperoni avec une touche d'originalité). Fugazzi partage son espace avec le **Milky Way Cocktail Bar**, un bar branché situé à l'étage, vous permettant de passer toute la soirée sur place : commencez par une pizza, puis montez à l'étage par une entrée cachée pour prendre un verre au Milky Way. Le Milky Way lui-même est remarquable – c'est **l'un des plus beaux bars à cocktails de Montréal**, un salon à thème *« cosmique »* avec un toit en verre et un décor inspiré des années 70. Sous le scintillement de son faux ciel étoilé, des barmans experts servent des concoctions fantaisistes (leur menu ressemble à quelque chose tiré d'une bande dessinée de science-fiction rétro). La combinaison Fugazzi + Milky Way, installée dans un espace industriel réaménagé, a transformé le 1886, rue Centre en une destination de vie nocturne. (Les deux sont des projets du Groupe Barroco, également derrière Foiegwa et Milky Way à Saint-Henri.) Pour une soirée amusante dans la Pointe, vous ne pouvez pas vous tromper avec une pizza et des cocktails ici. (**Site web :** fugazzipizza.com)

- **June Buvette (1900 Rue Centre)** – Juste à côté de Fugazzi se trouve **June**, un **tout petit bar à vin et bistro** qui déborde de charme. June Buvette propose un court menu de **plats ludiques et nostalgiques** et une carte de vins naturels soigneusement sélectionnée. Les chefs réinventent la cuisine réconfortante avec finesse – un jour, vous pourriez trouver une version raffinée du macaroni au fromage ou une tarte aux légumes de saison, la prochaine fois peut-être des gnocchis faits maison ou un tartare de cerf. L'espace intime et faiblement éclairé (autrefois un restaurant de quartier, maintenant transformé avec un décor vintage et des disques vinyles) vous donne l'impression d'avoir découvert un bar à vin parisien secret. Compte tenu de sa taille, June est idéal pour une soirée en amoureux ou pour retrouver un ami proche. Et si vous aimez le vin, demandez des recommandations au sommelier – ils se feront un plaisir de vous faire découvrir de petits vignerons bio. Cette *buvette* est rapidement devenue un favori du quartier pour ceux qui recherchent une expérience **gourmande sans prétention** accompagnée d'un excellent vin.

- **Boom J's Cuisine (1890 Rue Centre)** – Ajoutant une saveur caribéenne au mélange, Boom J's est un restaurant jamaïcain familial qui a acquis une clientèle fidèle dans la PSC. On dit souvent qu'ils servent *« la meilleure cuisine jamaïcaine de la région »*, particulièrement réputés pour leur **poulet jerk** cuit sur un **authentique fût en acier** importé de Kingston, en Jamaïque (Source: restomontreal.ca). L'arôme de piment et d'épices qui vous accueille à la porte suffit à vous mettre l'eau à la bouche. Le menu propose les classiques jamaïcains : porc jerk épicé, chèvre au curry avec roti, ragoût de queue de bœuf et festivals (beignets sucrés frits) en accompagnement. Ne manquez pas leur **boisson à l'oseille** ou leur **bière de gingembre** faites maison pour rafraîchir votre palais. L'ambiance est sans fioritures – on se croirait un peu dans un comptoir-repas – mais le service est chaleureux et les portions généreuses. Boom J's a également un service de plats à emporter très actif ; les week-ends, vous pourriez voir une file de personnes venir chercher des contenants en aluminium de jerk fumé et de riz aux pois. C'est un incontournable pour quiconque a envie d'une authentique cuisine familiale caribéenne.

- **Paul Patates (760 Rue Charlevoix)** – Véritable **institution locale**, Paul Patates satisfait les envies de cuisine réconfortante depuis 1958 (Source: mtl.org). Ce casse-croûte classique (diner québécois) a l'air modeste de l'extérieur, mais c'est une relique adorée où le temps s'arrête. Le menu est entièrement dédié aux favoris québécois de type *« greasy spoon »* (restaurant populaire) : **frites** dorées, **hot-dogs vapeur (« steamés »)**, **poutine** dégoulinante de sauce riche et de fromage en grains qui fait « couic », et de copieux club sandwiches (Source: mtl.org). Les habitués vous diront que Paul Patates a aussi la meilleure **« bière d'épinette »** en ville – une boisson gazeuse sucrée et à l'ancienne brassée sur place (le site web du restaurant est même bieredepinette.ca). C'est l'accompagnement rétro parfait pour votre hot-dog garni de moutarde et de salade de chou (connu sous le nom de *« all-dressed »* à Montréal). L'intérieur est simple et un peu nostalgique, avec des photos vintage de Pointe-Saint-Charles sur les murs. Manger ici donne l'impression de remonter le temps, de la meilleure des manières. Comme l'a noté Tourisme Montréal, parfois « ça fait juste du bien de jeter ses règles d'alimentation saine et de céder à ses 'mauvaises' envies » (Source: mtl.org) – et Paul Patates est exactement l'endroit pour le faire. Que vous soyez un visiteur ou un résident de longue date, un arrêt dans cet établissement vieux de plusieurs décennies est une savoureuse leçon de cuisine réconfortante montréalaise locale. (**Site web :** bieredepinette.ca)

! https://www.mtl.org/en/experience/food-itinerary-pointe-saint-charles *Cuisine réconfortante québécoise classique chez Paul Patates — une assiette de poutine fondante et deux hot-dogs « steamés » « all-dressed ». Ce restaurant de la Pointe-Saint-Charles sert ces favoris depuis les années 1950 (Source: mtl.org).*

Boutiques et magasins spécialisés

Tandis que les options de restauration autour de Charlevoix volent la vedette, il y a aussi des boutiques uniques et des arrêts gourmands qui valent le détour :

- **Taglio Boucherie & Deli (1889 Rue Centre)** – Mi-boucherie, mi-comptoir à sandwichs, **Taglio** perpétue un héritage délicieux. Il a ouvert en 2023 pour **faire revivre la tradition du smoked meat québécois**, reprenant la fumerie d'un producteur de viande historique qui opérait sur la rue Centre depuis les années 1950. Le nouveau Taglio est une *boucherie artisanale* où vous pouvez acheter des coupes de viande et de la charcuterie de qualité, mais beaucoup de gens viennent pour les offres prêtes à manger. Leur **sandwich au smoked meat** – empilé haut sur du pain de seigle avec de la moutarde – est facilement l'un des meilleurs en ville, un véritable rival de Schwartz's. Ils préparent également d'excellents saumon fumé, porchetta, carpaccio de bœuf et prosciutto cotto, apportant une touche gastronomique aux classiques d'antan. Vous pouvez prendre un sandwich ou une assiette de charcuterie à emporter, ou en profiter sur leur petite terrasse extérieure en été. Taglio est rapidement devenu un nouvel incontournable du quartier, plaisant à la fois aux anciens (qui regrettaient le smoked meat classique) et aux nouveaux venus à la recherche de produits artisanaux locaux.

- **Lecavalier Petrone (2423 Rue Centre)** – Une **chocolaterie et pâtisserie de designer** qui éblouira vos yeux et vos papilles. Lecavalier Petrone a été fondée par deux talentueuses chefs pâtissières, Chloé Migneault-Lecavalier et Loïse Desjardins-Petrone, et a acquis la réputation d'être l'une des *meilleures chocolateries* de Montréal. Initialement gérée depuis un petit atelier, elles ont déménagé dans une boutique plus grande et magnifiquement conçue sur la rue Centre pour répondre à la demande. À l'intérieur, on se sent à la fois dans une galerie d'art et une boulangerie : des **bonbons** brillants, semblables à des bijoux, alignés dans des vitrines, aux côtés de délicats **petits gâteaux** et pâtisseries qui semblent presque trop beaux pour être mangés. Elles jouent avec des saveurs surprenantes – vous pourriez trouver une ganache infusée au yuzu ou une pâtisserie au thym et au miel. Les spécialités saisonnières (œufs de Pâques, confiseries de fin d'année) attirent les foules, et la Saint-Valentin chez Lecavalier Petrone est particulièrement populaire pour des raisons évidentes. Si vous êtes gourmand, cette boutique est un *incontournable*. Offrez-vous une boîte de leurs chocolats signature (chacun peint à la main) ou leur version inspirée d'un **Paris-Brest** – vous ne le regretterez pas (Source: mtl.org). (**Site web :** lecavalierpetrone.com)

- **BBagels (2126 Rue Centre)** – Nouveau venu sur la scène montréalaise du bagel, BBagels (oui, avec deux B) a ouvert en juillet 2023 et a rapidement charmé les résidents de Pointe-Saint-Charles avec ses **bagels artisanaux faits maison** (Source: tastet.ca). Ne vous attendez pas à un bagel de style St-Viateur ou Fairmount ; les BBagels sont une catégorie à part. Le fondateur Alon Biron, un boulanger amateur passionné devenu entrepreneur, a créé une recette qui donne des **bagels extra-larges, végétaliens et sans sucre**, à la fois croustillants à l'extérieur et moelleux à l'intérieur (Source: tastet.ca). Ils sont deux fois plus gros qu'un bagel montréalais typique et restent tendres même le lendemain – pas qu'ils durent aussi longtemps ! Les saveurs vont du classique sésame ou pavot à un bagel parfumé au za'atar qui est un clin d'œil à l'inspiration moyen-orientale de Biron (Source: tastet.ca). Au lieu de fromage à la crème, BBagels sert des « schmears », qui sont des tartinades maison débordantes de saveur. Les clients raffolent du schmear à l'aneth et aux cornichons et du schmear à l'oignon vert et au citron comme accompagnements parfaits (Source: tastet.ca). L'ambiance de la boutique est joyeuse et *contagieusement énergique* – attendez-vous à de la musique et à un accueil chaleureux du personnel dès que vous entrez (Source: tastet.ca). Prenez un trio ou un paquet de six bagels à partager (leur devise : « la nourriture est faite pour être partagée ») et un peu de schmear, et vous avez de quoi faire un excellent pique-nique au bord du canal. (**Site web :** bbagels.ca)

- **Rubie's (2194B Rue Centre)** – Amateurs de poulet frit, réjouissez-vous. Rubie's est un comptoir de **poulet frit gastronomique** ouvert par le chef Hakim Chajar (connu de l'émission télévisée *Les Chefs*) qui se spécialise dans le **poulet frit sans gluten** (Source: mtl.org). Oui, vous avez bien lu – la croûte est si croustillante et savoureuse que vous ne devineriez jamais qu'elle est sans gluten. Ce lieu axé sur les plats à emporter a commencé comme un pop-up mais est rapidement devenu une entreprise permanente en raison de la forte demande et du bouche-à-oreille élogieux. Rubie's utilise du poulet biologique du Québec, mariné et frit sur commande, servi en combos de trois ou six morceaux ou dans de copieux sandwichs. Le poulet frit est merveilleusement juteux, et l'assaisonnement a un soupçon d'épices moyen-orientales (un clin d'œil aux origines marocaines de Chajar). Les accompagnements comprennent du macaroni au fromage à la truffe, une salade de chou acidulée et des frites gaufrettes, en faisant un paradis de la cuisine réconfortante. Il n'y a pas de salle à manger, donc la plupart des gens prennent une boîte à emporter – peut-être pour la déguster à la maison lors d'une soirée Netflix ou dans un parc voisin. Situé juste en face du complexe récréatif Gadbois, Rubie's attire également les familles et les adolescents après les entraînements de hockey. C'est un bel exemple de concept dirigé par un chef qui s'implante dans les rues de la PSC, et qui prouve que même la *restauration rapide* peut être élevée lorsqu'elle est faite avec passion et des ingrédients de qualité (Source: mtl.org). (**Site web :** rubiesmtl.com)

- **Fromagerie Copette & Cie (1960 Rue Centre)** – Les amateurs de fromage devraient faire un léger détour par cette charmante fromagerie (techniquement un peu au-delà de 1 km, mais la promenade en vaut la peine). Copette & Cie est une fromagerie gourmande et une boutique de produits spécialisés sur la rue Centre, à l'angle de Charon. À l'intérieur, les étagères sont remplies de fromages artisanaux du Québec, de fromages européens importés, de charcuterie, de baguettes fraîches et d'une variété de confitures, d'huiles et de gâteries pour composer la planche de charcuterie parfaite. Les propriétaires sont incroyablement bien informés – dites-leur ce que vous prévoyez et ils se feront un plaisir de vous donner des suggestions d'accords ou de vous faire goûter un morceau de quelque chose de rare. Copette sert également un excellent café et propose un menu du midi composé de sandwichs au fromage grillé (utilisant leurs fromages fins, bien sûr) et de soupes. C'est le genre d'endroit qui sent divinement bon (si vous êtes un amateur de fromage) et qui incarne le côté *épicerie fine* de Pointe-Saint-Charles. Prenez du cheddar vieilli de 2 ans ou du fromage riopelle crémeux et offrez-vous un pique-nique au bord du canal.

(Besoin de faire des courses quotidiennes ? Le quartier compte des dépanneurs et de petites épiceries, mais pour une plus grande épicerie, il y a un supermarché Super C sur la rue Charlevoix, à quelques pas au sud du métro, ainsi que le célèbre Marché Atwater juste de l'autre côté du canal via la passerelle.)

Bars et Brasseries

Pour ceux qui cherchent à se détendre avec un verre ou à profiter de la scène de la bière artisanale de Montréal, le quartier autour de la station Charlevoix ne déçoit pas :

- **Knox Taverne (1871 Rue Centre)** – Au cœur de la Pointe se trouve **Knox**, un gastropub alliant parfaitement caractère et confort. Le nom de la taverne rend hommage à la famille Knox, des propriétaires terriens du 19e siècle qui ont laissé leur empreinte sur la région (Source: tastet.ca), et son décor fait un clin d'œil à l'histoire ouvrière du quartier. Entrez et vous serez accueilli par un long bar en bois riche, des murs de briques apparentes, et même un magnifique *« mur végétal »* de plantes grimpantes qui s'étend vers le plafond (Source: tastet.ca) (Source: tastet.ca). Le jour, la lumière du soleil inonde l'espace à travers des fenêtres de style porte de garage ; la nuit, l'atmosphère devient chaleureuse et conviviale sous des lumières tamisées et la lueur du bar rétroéclairé. **Knox Taverne est réputée pour sa cuisine de pub raffinée.** Le chef Aldo Loud (anciennement de L'Orignal) sert ce qu'il appelle de la

cuisine réconfortante revisitée : pensez tacos au poisson pané à la bière avec salsa de tomatillo, poutine au porc effiloché, et créations saisonnières comme le risotto aux champignons sauvages (Source: tastet.ca). La vedette incontestée, cependant, est le **« Knox Burger »**, un mastodonte garni de bacon, de cheddar vieilli et d'une mayonnaise maison au Coca-Cola – le magazine Tastet l'a même déclaré *« l'un des meilleurs burgers de Montréal »*, un *« mélange fascinant de saveurs »* (Source: tastet.ca). Les prix du menu sont raisonnables pour la qualité (plats principaux ~15 $) et la cuisine reste ouverte tard, ce qui attire la foule d'après-match de hockey de l'aréna local. Côté boissons, Knox se distingue par une vaste carte de bières, plus de 50 variétés de whisky et des cocktails artisanaux avec des sirops et des amers faits maison (Source: tastet.ca) (Source: tastet.ca). Leurs mixologues changent le menu des cocktails au fil des saisons, garantissant qu'il y a toujours quelque chose de nouveau à essayer. En été, la terrasse sur le trottoir de la taverne est un endroit de choix, tandis qu'en hiver, vous pourriez vous retrouver à siroter un café irlandais au bar. En somme, Knox est devenue *« une superbe destination à Pointe-St-Charles »* où les habitants reviennent pour le service amical, les excellentes boissons et la cuisine toujours délicieuse (Source: tastet.ca). (**Facebook/Instagram :** @knoxmtl)

- **Memento Brasserie Artisanale (2471 Rue Saint-Patrick)** – Les amateurs de bière devraient se diriger vers le canal, où la **Brasserie Memento** a installé une **microbrasserie et un bar de dégustation** funky sur deux étages (Source: brasseriememento.com). Ouverte en 2022 dans un espace industriel rénové le long de la rue Saint-Patrick (près du complexe Nordelec), Memento adopte un thème ludique et geek-chic – vous pourriez y apercevoir un décor d'arcade vintage ou de l'art de rue coloré à l'intérieur. Ils brassent sur place une sélection rotative de bières artisanales, des IPA houblonnées aux stouts riches, souvent avec des noms astucieux faisant référence à la culture pop. Pas amateur de bière ? Memento propose également une carte étonnamment vaste de **vins biologiques et de cocktails créatifs** (Source: mtl.org), la rendant accueillante pour tous. L'espace est grand et accueille souvent des événements : soirées quiz, musique live, et même des rencontres de jeux de société. Pendant les mois plus chauds, leur *magnifique terrasse au bord du canal de Lachine* est un endroit fantastique pour se détendre avec une pinte à la main (Source: tastet.ca) – vous pouvez regarder les cyclistes passer sur la piste cyclable et profiter du coucher de soleil sur l'eau. Pour une collation, ils servent des hot-dogs gourmands, de la poutine et des amuse-gueules de bar revisités. Memento est rapidement devenu un lieu de rassemblement communautaire, ajoutant à la réputation de Pointe-Saint-Charles comme un endroit prometteur pour la bière artisanale. (**Site web :** brasseriememento.com)

- **Microbrasserie 4 Origines (1304 Rue Saint-Patrick)** – Autre acteur de la scène brassicole locale, la Brasserie 4 Origines est située à quelques pas à l'ouest du métro (plus près de la rue Hibernia, mais toujours dans la PSC). Fondée par quatre amis d'horizons différents (d'où « 4 origines »), cette brasserie-bar a contribué à la revitalisation du quartier lors de son ouverture il y a quelques années. Le bar de dégustation est spacieux et de style rustique-moderne, souvent rempli d'un mélange de jeunes adultes branchés et de personnes plus âgées du quartier – tous appréciant une bière fraîche. La sélection va des bières blondes faciles à boire aux sours expérimentales et aux porters vieillis en fût. Ils encouragent les dégustations en vol, afin que vous puissiez goûter un peu de tout. **4 Origines** n'a pas de cuisine, mais ils s'associent fréquemment avec des food trucks ou autorisent la nourriture apportée de l'extérieur (parfois, vous verrez quelqu'un apporter une pizza de Fugazzi pour accompagner sa dégustation). Ils vendent également des canettes à emporter – parfaites comme souvenirs ou pour prolonger la soirée à la maison. Si vous êtes un aficionado de la bière artisanale, visiter à la fois 4 Origines et Memento constitue une mini-tournée des pubs amusante entièrement dans la Pointe-Saint-Charles.

- **Milky Way Cocktail Bar (1886 Rue Centre, à l'étage)** – Mentionné plus tôt avec Fugazzi Pizza, le **Milky Way** mérite une mention spéciale pour sa vie nocturne. Niché au-dessus de la pizzeria, ce bar est littéralement caché – on y entre par une porte pastel non marquée et on monte un escalier pour découvrir un espace époustouflant avec un toit de verre rétractable. Le design est rétro-futuriste : murs bleu nuit, lumières étoilées, plantes luxuriantes et un bar

central. La carte des cocktails du Milky Way est aussi créative que son décor. Les boissons sont classées par thèmes planétaires et utilisent des ingrédients éclectiques. L'un des plus remarquables est le *« Saturn Spritz »*, un cocktail à base de gin, de fruit de la passion et de vin mousseux, garni d'une écorce d'agrume en forme d'anneau (un clin d'œil aux anneaux de Saturne). Un autre est le *« Red Giant »*, un cocktail épicé à base de tequila, servi en flammes. Si la mixologie aventureuse n'est pas votre tasse de thé, ils proposent également des vins naturels et des bières artisanales. Le bar a un DJ les week-ends qui passe du funk et du disco, ce qui, combiné à l'ambiance de *serre tropicale* du lieu lorsque le toit est ouvert, rend chaque soirée un peu magique. **Pas de réservations** – premier arrivé, premier servi, et l'endroit peut se remplir rapidement après 21h, surtout les vendredis et samedis. L'attente en vaut la peine pour goûter à l'une des expériences de cocktails les plus prisées de Montréal.

Communauté et culture

Au-delà de la gastronomie, des boissons et du shopping, le quartier autour du métro Charlevoix possède une vie communautaire riche et des attractions culturelles :

- **Share the Warmth (625 Rue Fortune)** – Installée dans une ancienne église, Share the Warmth est une organisation communautaire de longue date à La Pointe qui gère une **friperie, une librairie d'occasion et un café** à mission sociale. En semaine, le public peut y trouver des vêtements d'occasion abordables, des articles ménagers et une vaste sélection de livres (les recettes soutiennent les programmes de l'organisme de bienfaisance). Dans un coin, il y a souvent une cafetière qui tourne et des muffins faits maison à vendre – l'ambiance est celle d'un centre communautaire chaleureux. L'impact de Share the Warmth est significatif : ils gèrent une banque alimentaire, des programmes de repas scolaires, des cours de musique pour enfants et des initiatives de formation professionnelle, tous visant à améliorer la vie des résidents locaux. Les visiteurs sont les bienvenus pour passer, faire des achats pour une bonne cause ou même faire du bénévolat. C'est une excellente façon de voir le côté solidaire du quartier en action et peut-être de trouver un ou deux souvenirs vintage uniques de Montréal. (**Site web :** sharethewarmth.ca)

- **Musée Maison Saint-Gabriel (2146 Place Dublin)** – Nichée près de la rivière, à environ 1 km de la station Charlevoix, la Maison Saint-Gabriel est un joyau pour les passionnés d'histoire. Cette **ferme vieille de 300 ans** transformée en musée fut autrefois le lieu où Marguerite Bourgeoys accueillit « les Filles du Roy » au XVIIe siècle. C'est l'un des plus anciens bâtiments encore existants à Montréal. Aujourd'hui, le musée offre une fenêtre sur la vie à l'époque de la Nouvelle-France : vous pouvez visiter la maison en pierre avec ses meubles anciens et ses ustensiles de cuisine, vous promener dans les jardins où poussent des légumes anciens, et même assister à des démonstrations d'artisanat colonial comme le filage de la laine ou la cuisson du pain dans un four extérieur. Des guides en costume d'époque racontent des histoires des premiers colons, y compris les travailleurs irlandais qui ont ensuite peuplé Pointe-Saint-Charles au XIXe siècle. Le site accueille également des événements spéciaux, comme des soirées contes et des reconstitutions historiques. La visite de la Maison Saint-Gabriel offre un contexte plus profond au quartier – après s'être immergé dans les nouveaux restaurants et lieux branchés, il est éclairant de remonter le temps et d'apprécier les couches d'histoire qui s'y trouvent. (**Site web :** maisonsaint-gabriel.qc.ca)

- **Parc et piste cyclable du canal de Lachine** – Le ruban vert le long du canal est une attraction en soi. À quelques pas au nord du métro, vous pouvez accéder au **sentier polyvalent du canal de Lachine**, très prisé pour le cyclisme, le jogging et les promenades tranquilles. En été, vous verrez des kayaks et des bateaux électriques naviguer sur les eaux calmes du canal, et des pique-niqueurs sur les rives herbeuses. Une option pratique ici est **Ma Bicyclette** (au Marché Atwater, à 10 minutes à l'ouest le long du canal), où vous pouvez louer un vélo pour explorer davantage (Source: iglta.org). Dirigez-vous vers l'est et vous passerez devant l'historique moulin à farine Five Roses et

Griffintown ; dirigez-vous vers l'ouest et vous atteindrez la branchée rue Wellington à Verdun. Le sentier du canal est également parsemé de panneaux d'interprétation sur le passé industriel de la région – y compris les usines et les gares de triage qui employaient autrefois de nombreux résidents de Pointe-Saint-Charles. Pour les habitants, le canal est comme une extension de leur jardin : vous pourriez y apercevoir des gens pêcher, peindre en plein air ou faire du yoga matinal au bord de l'eau. Aucune visite à La Pointe n'est complète sans profiter de cette tranche de nature urbaine qui a défini la géographie du quartier et qui est maintenant un espace récréatif chéri.

Pointe-Saint-Charles est peut-être l'un des plus anciens quartiers de Montréal, mais autour du métro Charlevoix, il semble **vivant de nouvelles possibilités**. La juxtaposition d'anciennes tavernes et de restaurants ultra-modernes, de boulangeries traditionnelles et d'espaces de coworking avant-gardistes, le tout à quelques pâtés de maisons, est ce qui confère au quartier son charme. Que vous soyez un résident à la recherche de votre prochain lieu de brunch préféré ou un visiteur désireux de s'aventurer au-delà du centre-ville, *La Pointe* offre une communauté accueillante et propice à la marche, avec un caractère montréalais authentique.

De la dégustation d'un café latte dans un café douillet à la savoureuse poutine dans un restaurant vieux de 60 ans, en passant par la découverte de l'art local et un verre dans une microbrasserie au bord du canal, vous pouvez y vivre tout un éventail de la vie urbaine. Alors la prochaine fois que vous descendrez à la station Charlevoix, prenez une journée pour explorer le quartier – vous pourriez bien découvrir votre nouveau lieu de prédilection ou un pan de l'histoire de Montréal que vous ne connaissiez pas. Profitez de votre exploration de Pointe-Saint-Charles, une entreprise locale à la fois !

Sources : Sites web des entreprises locales, Tourisme Montréal (Source: mtl.org) (Source: mtl.org), guides gourmands Tastet.ca (Source: tastet.ca), et archives communautaires (Source: en.wikipedia.org#:~:text=B%C3%A2timent%207%20is%20a%20complex,The%20complex%20also%20includes%20the) pour le contexte historique. Toutes les informations sont à jour en 2025 et mettent en lumière les entreprises **actuellement en activité**. Sortez et profitez des joyaux locaux uniques de La Pointe !

Sources

- (Source: tastet.ca)
- (Source: en.wikipedia.org#:~:text=In%202003%2C%20a%20group%20of,pursued%20and%20in%20May%202018)
- (Source: montreal.eater.com)
- (Source: mtl.org)
- (Source: restomontreal.ca)
- (Source: brasseriememento.com)
- (Source: iglta.org)

Étiquettes: pointe-saint-charles, montreal, geographie-urbaine, developpement-socioeconomique, espaces-coworking, canal-lachine, analyse-quartier, evolution-historique, developpement-communautaire

---

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.