

REDÉCOUVRIR LA MÉTROPOLE

En tout début d'année, une campagne sous le titre «J'ai changé» a attiré l'attention sur Montréal. Un élan de séduction qui s'est inscrit dans la foulée de l'année faste du 375^e anniversaire de la métropole et dans l'intention de faire savoir à tout le Québec que Montréal change. C'est dans cet état d'esprit que le Groupe Capitales Médias est allé voir comment la métropole québécoise est devenue une ville plus intense, plus colorée et plus allumée que jamais. Allons à la redécouverte de Montréal.



PHOTO HENRY MACDONALD (@NIGHT.SHOTZ) TOURISME MONTRÉAL

GRUPE
**CAPITALES
MÉDIAS**

leSoleil

leDroit

leNouvelliste

laTribune

leQuotidien
le Progrès

laVoixdel'Est

MONTRÉAL VILLE CALDER



À VOIR DÈS MAINTENANT!

**ALEXANDER CALDER
UN INVENTEUR RADICAL**

Grand bienfaiteur
TERRA
FOUNDATION FOR AMERICAN ART

En collaboration avec
PEMBROKE
GESTION PRIVÉE DE PLACEMENT

PROVENCHER_ROY

AIR CANADA



Bell

M MUSÉE DES
BEAUX-ARTS
MONTRÉAL

Une exposition conçue, organisée et mise en tournée par le Musée des beaux-arts de Montréal en collaboration avec la Calder Foundation. L'exposition a reçu l'appui du ministère du Patrimoine canadien par le biais du Programme d'indemnisation pour les expositions itinérantes au Canada. Le Musée remercie le ministère de la Culture et des Communications du Québec, le Conseil des arts de Montréal et le Conseil des arts du Canada pour leur soutien constant. | Alexander Calder, *Trois disques*, 1967 © 2018 Calder Foundation, New York / Artists Rights Society (ARS), New York / SOCAN, Montréal | Stade olympique de Montréal, 1976 © Roger Taillibert / SOCAN (2018)

LE TOURISTE, CE RÉSIDENT ÉPHÉMÈRE



YVES THERRIEN
ytherrien@lesoleil.com

Dans la fameuse publicité dans les médias du Québec en prélude à son 375^e anniversaire, Montréal affirmait avoir changé. Pas seulement à cause des mises en chantiers et des transformations des rues et des édifices, mais aussi dans ses offres de services, ses activités culturelles et ses spectacles.

L'organisme Tourisme Montréal a mis en branle une approche pour que les Montréalais participent à l'accueil des touristes pour que ces visiteurs fassent partie de la vie de la métropole.

«La campagne "J'ai changé", était un clin d'œil, car l'accueil des touristes va plus beaucoup plus loin que cela», affirme Yves Lalumière, président-directeur général de l'organisation sans but lucratif presque centenaire.

Démystifier Montréal? Non! Pour le patron de l'organisation, il fallait un changement de paradigme dans toutes les interventions qui approchent les touristes de près ou de loin. Il lance alors un nouveau concept, celui du résident éphémère.

Le touriste ne devient plus simplement une personne de passage pour un séjour plus ou moins long. Il devient Montréalais pour un temps. L'idée derrière ce «résident éphémère» et temporaire, c'est qu'il fasse partie de la vie de la ville, qu'il s'y intègre comme tout autre citoyen. Il est appelé à «vivre Montréal», ajoute M. Lalumière, à la manière de ceux qui y habitent quotidiennement.

NOUVELLE APPROCHE

Tous les partenaires de Tourisme Montréal ont été invités à changer leur regard et leur approche. L'accueil de ces résidents éphémères devait faire en sorte qu'ils sentent faire partie de la trame humaine de la ville, qu'ils soient bien accueillis comme s'il faisait partie de la famille.

Cette attitude à inculquer fait partie des orientations stratégiques de Tourisme Montréal,

non seulement pour les organisations touristiques, culturelles ou le monde de la restauration, mais aussi pour le citoyen. «Lorsqu'un Montréalais voit une personne qui cherche sur une carte, il faut qu'il apporte son aide. C'est cela le sens de l'accueil à avoir» pour les résidents éphémères, ajoute Andrée-Anne Pelletier, responsable des relations publiques corporatives de l'organisme.

Alors le «Bonjour!» que l'on voit sur les taxis, dans des édifices et des services, fait partie de la nouvelle manière de voir et d'aborder les touristes.

«Le touriste est un résident éphémère qui devient Montréalais pour un temps»

— Yves Lalumière,
pdg de Tourisme Montréal

Les opérations charme touchent le tourisme international, mais aussi les voisins plus au sud. Par la voie des airs ou par les routes, «Montréal est à 120 minutes de bassin potentiel de 90 millions de Nord-Américains», souligne M. Lalumière, d'où l'importance des ententes avec les transporteurs aériens.



Yves Lalumière, pdg de Tourisme Montréal — PHOTO FOURNIE PAR TOURISME MONTRÉAL



La ville et le pont Jacques-Cartier sont parés de lumières pour la visite. — PHOTO EVA BLUÉ

Sans compter les Mexicains qui passent par-dessus les États-Unis pour atterrir à Montréal, une porte d'entrée pour un séjour et des visites ailleurs au Québec et au Canada. Et il y a tout le tourisme européen plus enclin à passer par Montréal au lieu de Toronto.

L'IMPACT DE LA CHINE

Mais, le plus grand changement des dernières années arrive de

Chine. Les Chinois sont de plus en plus nombreux et les services touristiques doivent adapter leur approche d'accueil.

Pour accueillir ces nouveaux résidents éphémères, Montréal a vu sortir de terre 15 nouveaux établissements comme l'hôtel Birks avec son côté luxueux, le tout nouveau Montville très versé dans les technologies pour toutes les bourses ou le AC Marriott avec son modernisme. Sans

oublier le Reine Elizabeth de la chaîne Fairmont, qui fermé pendant un an avant les grandes fêtes du 375^e de Montréal dans un look plus moderne.

Il y a les grandes chaînes internationales, mais aussi les petits hôtels privés qui poussent dans la même direction pour donner à Montréal un côté convivial et un nouveau mode de vie pour que le touriste «vienne vivre Montréal», conclut M. Lalumière.

Petite histoire de Tourisme Montréal

L'organisme Tourisme Montréal a été fondé en 1919 par l'Automobile Club of Canada pour faire la promotion de Montréal et de son réseau routier. Il portait le nom Tourist Bureau of Montréal. Il s'agit d'une organisation sans but lucratif avec un conseil d'administration.

Jusqu'en 1986, le bureau touristique travaille de concert avec l'Office municipal du tourisme de la ville.

En 1989, l'organisme devient Tourisme Montréal en intégrant les ressources de l'ancien office municipal. Montréal créera la même année une organisation paramunicipale pour l'accueil touristique : la Société d'accueil et de renseignements touristiques de Montréal (SARTM). En 1992, la

Ville confie à Tourisme Montréal les fonctions du SARTM.

Contrairement à l'Office du tourisme de Québec qui est un service de la Ville de Québec et une association touristique régionale, Tourisme Montréal n'a pas de lien direct avec l'administration municipale, mais Montréal est un partenaire important.

Les revenus proviennent en partie de la taxe d'hébergement et de différents partenariats.

Quelque 85 personnes œuvrent au sein de l'organisation.

Site Web : www.mtl.org/fr
YVES THERRIEN

Le journaliste de Groupe Capitales Médias a été invité par Tourisme Montréal qui assumait une partie des frais du séjour.

Un laboratoire d'innovations

YVES THERRIEN

ytherrien@lesoleil.com

Lorsqu'une organisation comme Tourisme Montréal mise sur l'innovation, elle et ses partenaires doivent pouvoir tabler sur de nouvelles idées et des améliorations inédites.

En 2015, une délégation montréalaise de gens de l'enseignement et du tourisme s'est déplacée à Paris pour rencontrer l'équipe du Welcome City Lab, un programme d'incubation de l'innovation dans le tourisme.

L'idée a fait son chemin, car il fallait faire du neuf, relate Pierre Bellerose, vice-président de Tourisme Montréal. C'est ainsi qu'est né le premier incubateur dédié au tourisme, à la culture et au divertissement en Amérique du Nord, le MT Lab.

Créé par Tourisme Montréal, la Chaire de tourisme Transat de l'ESG UQAM, l'Université du Québec à Montréal, ainsi que par la Ville de Montréal, l'incubateur a ouvert ses portes au milieu de 2017. Pierre Bellerose est président du conseil d'administration et Martin Lessard est devenu directeur général.

«Lorsque nous effectuons un appel de projets auprès des jeunes pousses, nous avons déjà eu des discussions avec nos partenaires pour identifier les problèmes à résoudre et les champs d'innovations prioritaires. Entre huit et neuf sujets prioritaires sont choisis pour composer les cohortes», explique M. Bellerose.

Une première cohorte de huit entreprises a terminé le premier parcours alors que la seconde compte 12 jeunes pousses logées dans la Maison de l'innovation dans le secteur du Quartier des spectacles.

«L'idée derrière tout cela, c'est d'investir dans des projets innovants capables de rendre Montréal plus compétitive dans l'univers du tourisme, de la culture et des événements. Il faut que ces nouveautés soient dans l'ADN de ce qu'est Montréal avec sa diversité linguistique et culturelle, ses produits uniques. C'est l'innovation qui permettra à Montréal de rayonner», poursuit M. Bellerose.

BONIFIER L'EXPÉRIENCE TOURISTIQUE

En entrevue impromptue, le directeur général de l'incubateur MT Lab, Martin Lessard ne tarit pas d'éloges devant les jeunes pousses. L'incubateur, pour lui, c'est un grand carré de sable extérieur aux partenaires, mais où ils peuvent supporter les petites entreprises dans le développement de leurs idées, valider les projets et orienter vers une solution à valeur ajoutée



Le trafic aérien international est en hausse à l'aéroport Montréal-Trudeau. — PHOTO © AÉROPORT



«L'idée derrière tout cela, c'est d'investir dans des projets innovants capables de rendre Montréal plus compétitive dans l'univers du tourisme, de la culture et des événements. [...] C'est l'innovation qui permettra à Montréal de rayonner»

— Pierre Bellerose, président du C.A. de MT Lab PHOTO LE SOLEIL, YVES THERRIEN

dans l'expérience culturelle ou touristique.

«Pour avancer, les grandes entreprises ont des moyens, mais elles sont parfois trop collées sur le problème. Il faut parfois des idées qui sortent du champ gauche avec des équipes toutes petites et très

agiles pour résoudre une problématique», expose-t-il.

L'une des idées d'une équipe a été de mettre au point un système de rappel des employés par texto, que ce soit dans le monde de la restauration ou d'autres activités, en tenant compte de la liste de

Des chiffres qui en disent long...

«Montréal enregistre une croissance de plus en plus importante des touristes en provenance des marchés émergents. Nous entendons accentuer les efforts vers ces nouveaux marchés en Asie, en plus de poursuivre nos offensives et d'explorer d'autres créneaux. L'avenir est fort prometteur pour notre industrie qui profite à Montréal et aux régions du Québec. La croissance internationale est plus élevée que prévu», a déclaré Yves Lalumière, président-directeur général de Tourisme Montréal.

TOURISME ÉTRANGER

- 11 millions de passagers de janvier à juin 2018, hausse de 6,9 %
- Croissance de 8,8 % des passagers transfrontaliers (juin-juillet)

- Hausse de 10,7 % des passagers internationaux (juin-juillet)
- Augmentation de 7,2 % du tourisme international de janvier à juin
- Hausse de 10,8 % en provenance de l'Europe francophone (mai-juin)
- Hausse de 17,4 % en provenance de l'Allemagne.
- Hausse de 20,8 % en provenance de Chine (mai-juin)
- Hausse de 139,2 % en provenance du Japon (mai-juin)
- Ensemble des touristes internationaux : 358166 en juin, 1294601 de janvier à juin
- Touristes des États-Unis : 226757 en juin, 828491 de janvier à juin

rappel et des exigences syndicales. Ça fonctionne.

Un autre groupe a trouvé une façon de travailler avec l'application à tout faire des Chinois, WeChat, pour mieux les joindre et leur expliquer Montréal. Et l'incubateur est un lieu de croissance

à cause des échanges entre les équipes de la cohorte et le réseautage avec les partenaires majeurs. C'est une porte ouverte vers du neuf dans une industrie où toutes les organisations touristiques de la planète veulent gagner des parts de marché.



PHOTOS LE SOLEIL, YVES THERRIEN

L'expérience immersive Aura

La Basilique Notre-Dame de Montréal, près du Vieux-Port, s'illumine et se remplit de musique cinq soirs par semaine. Une expérience à la fois étonnante et fascinante.

Les portes s'ouvrent assez à l'avance pour que les spectateurs puissent déambuler dans les allées de côté et admirer plusieurs tableaux s'animer dans l'ombre de la nef. Même les confessionnaux s'illuminent de l'intérieur.

Alors que toute l'église est dans la pénombre, les statues du chœur sont illuminées comme une présence sacrée dans le lieu de culte.

Vers 18h15, une voix appelle les gens à s'asseoir dans les bancs. Le spectacle commence. De la musique et des jeux de lumière orchestrés par le studio de divertissement multimédia Moment Factory.

Alors que la musique de départ, plutôt classique, a comme effet

d'élever l'esprit et l'âme dans une autre dimension, les arabesques de lumière éblouissent le chœur et les colonnes du temple.

On y verra des feuilles d'automne, des vagues, de l'orage et des projections de lumière proche des feux d'artifice au son d'une musique enveloppante et plutôt techno. La musique fait vibrer les murs et les corps dans une expérience immersive : musique envahissante, parfois même trop forte disaient toutefois des spectateurs au sortir de la représentation.

Chose certaine, voir la basilique tout éclairée de jour et le spectacle en soirée, cela constitue deux expériences fort différentes.

YVES THERRIEN

Site Web :

www.aurabasiliquemontreal.com



Des spectacles toujours plus courus...

- **Osheaga** : hausse de 18 % des ventes de billets hors Québec
- **Festival de Jazz** : hausse de 12 % de touristes-excursionnistes
- **Les Francos** : hausse de 34 % de l'achalandage
- **Grand Prix de Formule Un** : hausse de 19 % de la vente de ses billets



PHOTO FR © EVA BLU



PHOTO OSA



Voir Montréal en lumière du haut de l'Observatoire de la Place Ville-Marie — PHOTOS EVA BLUE

VOIR LA VILLE DE HAUT

YVES THERRIEN
ytherrien@lesoleil.com

Voir la ville de Montréal éclairée, le fleuve, le pont Jacques-Cartier et tous les édifices illuminés, ça vaut le coup d'œil à partir de la Grande roue, au bassin Bonsecours du Vieux-Port.

Pas de danger d'avoir la nausée à moins d'avoir le vertige à 60 mètres en haut de la course de la grande roue. Et encore. Ce ne sera pas la vitesse qui fera peur aux passagers de la cabine. Aucun danger. Mieux encore, les cabines sont climatisées l'été et chauffées l'hiver.

Après avoir vu la ville du haut de l'Observatoire de la Place Ville-Marie en début d'après-midi, après le repas du midi au restaurant Les Enfants Terribles, il fallait voir les lumières, puisque l'Observatoire ferme ses portes à 17h.

Bien assis dans la cabine, le passager devra de se tourner pour

regarder partout sur 360 degrés. Un petit détour qui vaut la peine.

QUESTION DE PERSPECTIVE

À l'Observatoire, le regard sur la ville en plein jour permet de voir les quartiers, les ponts, dont le nouveau pont Champlain en construction, et le parc créé après la démolition de l'autoroute Bonaventure. C'est plus joli que des morceaux de béton.

Si le restaurant offre une belle vue, quelques étages plus bas, faire le tour au point le plus élevé mérite le déplacement au moins une fois.

C'est une belle façon de découvrir la ville dans les hauteurs, loin des rues congestionnées, des feux de circulation et des panneaux cachant la machinerie des chantiers de construction.

Sites Web pour les détails et les coûts

- Grande roue : www.lagranderouedemontreal.com/fr
- Observatoire : www.observatoire360.com/observatoire-360/



La Grande roue dans le Vieux-Port

La culture sous divers angles

Montréal s'apprécie aussi pour la culture, la musique, les spectacles et même pour l'art public avec les sculptures et les grandes murales. Voici la petite histoire de trois lieux à inclure dans le parcours d'une visite de la métropole.

YVES THERRIEN
ytherrien@lesoleil.com

MUSÉE DES BEAUX-ARTS DE MONTRÉAL

Qui a inventé les mobiles? C'est Alexandre Calder, souligne avec verve Anne Grâce co-commissaire de l'exposition en cours au Musée des beaux-arts de Montréal (MBAM) jusqu'au 24 février.

Rencontrée lors de l'installation de l'exposition, M^{me} Grâce raconte avec détails la carrière de l'artiste sculpteur et ingénieur né aux États-Unis en 1898. Dès l'enfance, il développe le goût de la sculpture par des œuvres créées à partir de fil de fer. Il avait 11 ans.

«C'est la première rétrospective de cet artiste au Canada», insiste celle qui a mis cinq à préparer l'événement.

«Calder nous amène à découvrir de nouvelles dimensions de l'espace. Il a été inspiré par les théories d'Albert Einstein et d'autres scientifiques», illustre M^{me} Grâce pour décrire le génie de l'artiste.

Elle sera aussi co-commissaire de la même exposition à Melbourne en Australie. Une centaine d'œuvres seront présentées au MBAM sous quatre grands thèmes.

Calder a produit de nombreuses œuvres monumentales d'art public. Il fut l'un des premiers à créer des œuvres abstraites. Les Montréalais et les Québécois en connaissent une qu'ils peuvent voir tous les jours depuis 1967, l'année de l'Expo. C'est un stable de 22 mètres qui se nomme *Trois disques*, mais que la population a rebaptisé *L'Homme*.

Site Web : www.mbam.qc.ca

POINTE-À-CALLIÈRES

Pour toute personne voulant connaître l'histoire de Montréal, le passage naturel et obligatoire, c'est le Musée Pointe-à-Callières. Ce site historique et archéologique incontournable fait état des débuts de la ville puisqu'il est situé sur les premières fondations de l'occupation par Paul Chomedey de Maisonneuve et de Jeanne Mance.

La visite commence par un voyage dans le temps en sons et en images *Signé Montréal*. Ce sont 18 minutes d'animation, une introduction orchestrée par Moment Factory.

L'édifice original était celui de la compagnie Royal Insurance à compte de 1850. Il est aussi connu pour avoir été la douane de Montréal entre 1871 et 1917.

Le parcours se poursuit dans les lieux des fouilles mettant au jour le premier cimetière (datant de 1643), les piliers de la palissade et les fondations des premières habitations. Puis, un tour dans les égouts, une ancienne rivière devenue le premier égout collecteur en Amérique du Nord jusqu'à voir là où il y avait un pont lorsque la rivière Saint-Pierre servait de déversoir pour les déchets.

Le grand couloir souterrain mène au nouveau lieu d'exposition, le



Cette œuvre d'Alexander Calder se nomme *Trois disques*, mais les Montréalais l'ont rebaptisé *L'Homme*.

— PHOTO FOURNIE PAR TOURISME MONTRÉAL

Fort Ville-Marie, ouvert au public pour le 375^e anniversaire de la ville après 15 ans de fouilles. On y évoque la première messe de la mission, celle-là même où des lucioles ont remplacé les cierges qui auraient dû être sur l'autel comme le disent d'anciens manuels d'histoire.

D'ici le début de novembre, dans le pavillon voisin de l'édifice principal, il y a une exposition temporaire étonnante sur les reines d'Égypte. Un bond de 3500 ans dans l'histoire avec les histoires de Néfertari, Néfertiti et Hatchepsout. Jusqu'à maintenant, cette exposition fracasse

des records avec 258 000 visiteurs. Fascinant!

Site Web : pacmusee.qc.ca/fr/

CENTRE DES SCIENCES DE MONTRÉAL

Au Centre des sciences de Montréal, on découvre la modernité dans les expositions permanentes sur l'être humain, les défis créatifs de la zone Fabrik, les expériences scientifiques dans la zone science 26. Sans oublier la zone pour les petits curieux et les films du cinéma IMAX.

Lors du passage du journaliste, l'exposition DreamWorks

animation était sur le point de prendre fin. C'était un moment pour découvrir la magie dans les films *Shrek*, *Madagascar*, *Kung Fu Panda* et *Dragons*. Autant les techniques d'animation, les croquis que les 400 figurines avaient de quoi faire vibrer de plaisir devant tant d'ingéniosité et d'imagination pour donner vie à des centaines de personnages fictifs. Il fallait aussi entendre les créateurs parler de leur travail. Cette immersion dans le monde imaginaire valait le détour.

Site Web : www.centredessciencesdemontreal.com



Les maquettes de DreamWorks — PHOTO LE SOLEIL, YVES THERRIEN



Le tunnel de Pointe-à-Callières — PHOTO EVA BLUE

L'ORATOIRE QUI NE VIEILLIT PAS

YVES THERRIEN

ytherrien@lesoleil.com

On dit de Montréal qu'elle est une ville aux 100 clochers. Un de ces clochers est particulièrement visité depuis 100 ans. Un incontournable bien en vue sur le mont Royal. Il est bien célèbre à cause de son fondateur aujourd'hui parmi les saints de l'Église catholique : saint frère André Bessette.

L'Oratoire Saint-Joseph accueille plus de 2 millions de visiteurs chaque année, excluant ceux et celles qui font des visites impromptues à la chapelle ou à la crypte.

Ce lieu est fréquenté non seulement par les chrétiens, mais aussi par les croyants d'autres dénominations religieuses, même par des touristes peu ou pas croyant, car ils sont sensibles à l'expression de la spiritualité dans les pays qu'ils visitent.

D'ailleurs, les Québécois, croyants ou non, n'hésitent pas à jeter un œil dans les temples bouddhistes, hindous, dans les mosquées ou les synagogues ouvertes au grand public. Ces lieux de cultes comme l'Oratoire sont une part importante de la culture des différentes civilisations.

Recteur de l'Oratoire depuis 13 ans, le père Claude Grou, de la Congrégation de Sainte-Croix, se promène tous les jours dans les différentes zones du complexe pour rencontrer et parler avec les gens. Il pourrait raconter pendant des heures des anecdotes et des situations étonnantes d'éveil spirituel ou de prise de conscience de ces personnes de passage pour une simple visite, une célébration, un concert ou pour allumer un lampion dans la grande chapelle votive (lieu où l'on effectue une prière, où l'on fait une demande ou un vœu).

«Les gens ont besoin de repères, de se raccrocher à quelque chose. L'Oratoire fait partie de ces lieux dont la société a besoin pour que les personnes puissent prendre le temps se déposer et faire le point»

— Le père Claude Grou, recteur de l'Oratoire Saint-Joseph

«La spiritualité se vit à différents niveaux chez toutes les personnes», exprime le prêtre. «Nous voulons



À l'Oratoire Saint-Joseph, on se prépare aux grands réaménagements extérieurs et intérieurs. — PHOTOS LE SOLEIL, YVES THERRIEN

que ces lieux soient empreints d'un climat de paix pour que les gens puissent s'ouvrir à autre chose, que ce soit des émotions, un élan de spiritualité, ou l'expression de leur foi. Quelque chose peut grandir dans leur vie à cause d'une expérience ou simplement parce qu'ils se sont sentis touchés par tout ce qui vibre dans ces lieux.»

Lorsqu'il rencontre un pèlerin ou un touriste, il marche avec la personne pour l'écouter. «Il s'agit, dit-il, de les accompagner sur leur chemin, là où ils sont rendus.»

Il décrit une rencontre avec quelques imams pour parler de spiritualité dans un partage de expériences de chacun. Il les amène au tombeau du saint frère André, sachant que les musulmans ont un grand respect pour les saints, même ceux des autres religions. Il voit alors ces hommes démontrer un grand respect tout en exprimant leur piété. Ils savent pertinemment qu'ils sont dans un lieu saint, un lieu de dévotion.

TRAVAUX

Les grands travaux de réaménagements à venir demanderont des investissements d'au moins 80 millions \$. Ils sont toujours guidés par trois grandes orientations, trois axes

essentiels : la nature, la culture et la spiritualité.

Les nouveaux jardins, la coupole réaménagée pour donner une vue sur la ville, la modification de l'emplacement des carillons et tous les concerts sont vus dans cette convergence. Pour le père Grou, ce sont des entrées, des chemins pour élever l'âme, apaiser l'esprit et éveiller quelque chose de neuf chez ceux et celles qui viennent à l'Oratoire. Pas besoin de grands discours, de sermons ou de prosélytisme, les lieux parlent d'eux-mêmes.

«La vie est composée de multiples expériences heureuses ou douloureuses. Les gens ont besoin de repères, de se raccrocher à quelque chose, avance-t-il. L'Oratoire fait partie de ces lieux dont la société a besoin pour que les personnes puissent prendre le temps se déposer et faire le point.»

Pour connaître les grands projets d'aménagement, pour en savoir plus les éléments à visiter, pour apprendre les grands moments de la vie du frère André, passant de sa vie de portier jusqu'à son engagement à créer un lieu dédié à la dévotion à saint Joseph jusqu'à sa canonisation, visitez le site Web : www.saint-joseph.org/fr/.



La statue de saint Joseph, qui a accompagné le saint frère André, orne le bureau du père Claude Grou, recteur de l'Oratoire.



Les Dendrites, deux œuvres de Michel de Broin, marquent la fin de la visite. — PHOTOS LE SOLEIL, YVES THERRIEN



De nouveaux bâtiments de Griffintown

Une marche guidée dans les quartiers

YVES THERRIEN
ytherrien@lesoleil.com

Visiter la ville de Montréal dans un autobus touristique, c'est une option pour couvrir beaucoup de terrain. Marcher et traverser deux ou trois quartiers avec un guide qui raconte l'histoire, qui ouvre les portes d'un commerce, ou décrit le marché public, est une expérience intéressante. Voici le parcours dans les rues de Saint-Henri, Petite-Bourgogne et Griffintown avec Thom Seivewright.

SAINT-HENRI

Dès le départ du parcours, dans le parc Georges-Étienne Cartier en face de l'église Saint-Zotique, Thomas Seivewright précise qu'il est guide accrédité. Montréal et Québec sont les deux seules villes au Canada où les guides doivent suivre une formation collégiale pour obtenir leur permis de guide et devenir membre de l'Association des guides professionnels.

Et la marche d'un peu plus de quatre kilomètres s'amorce sur la rue Notre-Dame, rue qui relie les trois quartiers.

Saint-Henri, un quartier populaire ouvrier où vivaient francophones et anglophones, les uns en bas de la côte, les autres dans le haut. Ce sont ces lieux que décrit Gabrielle Roy dans *Bonheur d'occasion*. «On pourrait comparer Saint-Henri à ce qu'était Saint-Roch et Limoilou à



Le guide Thom Seivewright

une certaine époque», lance Thom. «Maintenant, les gens qui veulent être cool déménagent ici!»

La rue Notre-Dame a été refaite pour lui redonner l'allure d'une rue principale de village. C'est de ce quartier qu'ont émergé bien des torréfacteurs comme Café Saint-Henri pour proposer aux Montréalais des cafés différents de l'offre traditionnelle.

En arrivant devant le Green Spot, on reconnaît un restaurant typique que quartier. Le coin du village où les gens vont manger à la bonne franquette.

Un peu plus loin, on arrive à l'avenue Atwater, la frontière à traverser vers la Petite-Bourgogne. Atwater,

c'est aussi le grand marché, l'un des quatre créés par le maire Camilien Houde en 1930 en pleine crise économique pour aider à nourrir la population, raconte Thom. Le maire lancera de nombreux chantiers, dont le Jardin botanique, le parc Lafontaine, les chalets du mont Royal.

PETITE-BOURGOGNE

«La Petite-Bourgogne, lance Thom, c'est le quartier des restaurants et des usines transformées en logement. Mais c'était aussi le premier quartier des Noirs provenant des États-Unis. Ils travaillaient pour les compagnies de chemin de fer, comme porteurs, avec la gare Bonaventure.»

C'est aussi le quartier où est né le jazz à Montréal avec deux musiciens célèbres : Oliver Jones et Oscar Peterson. C'est l'enfilade «des boutiques à la mode et des restaurants tendance. Les restaurateurs vont faire leurs emplettes au marché Atwater», continue Thom.

On passe devant Vin et Papillon, le Liverpool House, puis le Joe Beef, tous dans la même famille. Il y a la légende du personnage Charles McKiernan dit Joe Beef, un Irlandais militaire, qui avait la réputation de donner à manger à ceux qui avaient faim et un gîte aux indigents.

Le centre d'histoire de Montréal raconte : «Joe Beef s'attire encore plus la sympathie des gens lorsqu'il aide, en 1877, les ouvriers du canal Lachine en grève. Il les soutient et



Le restaurant du «village» de Saint-Henri, le Green Spot

leur fournit 3 000 pains et 500 gallons de soupe. Mais la générosité de Joe Beef attire des critiques. Car s'il est si généreux, il est loin d'être un homme pieux. Harcelé sa vie durant par la police, l'évêque et les ligues anti-alcooliques, il aura, à sa mort en 1889, des funérailles publiques — commerces spontanément fermés.» C'est hors de l'ordinaire, lance Thom.

Juste après, nous entrons au Barley, un restaurant qui ne sert que des céréales. Étonnant, coloré. Ça fait partie des couleurs du quartier.

GRIFFINTOWN

Traversant la rue Guy, voilà Griffintown. L'architecture est complètement différente. Des édifices neufs ou un mélange d'anciens bâtiments rénovés aux ajouts récents poussent un peu partout. Un quartier étrange, car il n'y a aucun parc à l'horizon. Pas d'écoles non plus, ajoute notre guide.

Ce n'est pas l'endroit pour élever une famille. Les services de proximité sont difficiles à dénicher. La ville tente de remédier à la

situation, et elle a confié un mandat à une firme spécialisée pour évaluer comment revitaliser la vie de quartier. La population est composée de jeunes que l'on pourrait qualifier de DINK (*double incomes no kids*, deux salaires sans enfants) ou des jeunes cadres ambitieux, eux aussi sans enfants.

Et Thom commence à raconter comment Mary Griffin a acquis les terres en 1804 et développe le secteur. Le propriétaire Thomas McCord revient d'Irlande pour apprendre que son associé a vendu ses terres à cette dame. L'imbroglie juridique qui s'en est suivi dure dix ans. Thomas McCord reprend ses droits, efface le nom Griffin, mais au final la population a adopté Griffintown, relate la société d'histoire de Point-Saint-Charles.

La marche prend fin devant deux sculptures immenses, *Les Dendrites*, de part et d'autre de la rue Notre-Dame, là où s'élevaient les piliers de l'autoroute Bonaventure. Ces sculptures sont l'œuvre de Michel de Broin, des escaliers qui rappellent les troncs de très grands arbres.

VENT NOUVEAU POUR LES HÔTELS

L'offre d'hébergement à Montréal ne diminue pas. Au contraire, dans les dernières années une quinzaine d'hôtels ont levé de terre alors que d'autres se sont refait une beauté. Voici deux exemples que le journaliste du Groupe Capitales Médias a visités pour cette série.



Le hall du Reine Elizabeth a été complètement repensé. — PHOTO FOURNIE PAR FAIRMONT

FAIRMONT LE REINE ELIZABETH

La grande rénovation

Ouvert le 15 avril 1958, alors le plus grand hôtel de Montréal, le Reine Elizabeth avait besoin d'une cure de rajeunissement pour le rendre plus invitant, affirment les gens de la direction.

À l'époque du Beaver Club, l'ambiance ressemblait à l'univers de la série *Downton Abbey*.

Depuis juillet, c'est tout le contraire. Une porte s'est ouverte sur le monde, sur une rue intérieure entre le 800 et le 900 René-Lévesque. On y fait place belle non seulement aux touristes, mais aussi aux Montréalais. Le bar Nacarat, le café Kréma, le restaurant Rosélys ont leur accès de la rue. Et un marché Artisans occupe quelque 8000 pieds carrés pour mettre en valeur les produits locaux. Tout cela forme une immense agora dans le grand hall de l'hôtel.

Il aura fallu fermer l'établissement pendant un an, investir 148 millions \$ pour transformer et donner une nouvelle vie au bâtiment.

En visitant les lieux avec Maude Samson, de l'équipe des relations publiques de l'hôtel, elle explique le sens des escaliers en colimaçon. Ce sont des liens vers les espaces de réunions et vers la ville souterraine des environs de la Place Ville-Marie, mais plus encore des liens que l'on veut de plus en plus tissés serrés avec les Montréalais.

Au café Kréma, en plein jour, il n'y a pas que les résidents de l'hôtel, mais des travailleurs viennent siroter leur cappuccino ou le grand café au lait. Le soir, le bar Nacarat veut faire partie de la vie nocturne des Montréalais avec un mixologue dès plus modernes dans ses mélanges et avec son allure décontractée, cheveux longs et tatouages évidents.

On est loin des serveurs en smoking, tiré à quatre épingles, d'il y a 15 ans. Le personnel est jeune, multilingue. Les gens à la conciergerie sont attentionnés et s'intéressent au client. Lorsque le journaliste a voulu connaître le meilleur chemin pour se



Maude Samson explique le concept du marché Artisans. — PHOTO LE SOLEIL, YVES THERRIEN

rendre au restaurant LOV, la réaction de la jeune dame fut «c'est un endroit charmant, *cute*, et on y mange très bien».

La visite des chambres et des suites luxueuses impressionne avec ses noms des quartiers montréalais, sans oublier le lieu mythique du *bed-in* de John Lennon et Yoko Ono dans la suite 1742, en mai et juin 1969.

On y trouve une terrasse, un espace collaboratif, et le campus d'affaires CoLab3. Un espace exclusif au 21^e étage pour le Fairmont Or.

Le marché Artisans, lui, veut s'ouvrir aussi sur la population locale. On le décrit comme un marché épicurien avec des comptoirs de prêt-à-manger, un chocolatier, des produits d'éleveurs québécois, la boucherie et la charcuterie, la pâtisserie, la pizzeria, la boulangerie et la boulangerie, sans oublier les fromages et bien d'autres douceurs composées de produits locaux et internationaux.

L'équipe de Fairmont, rappelle Maude Samson, «veut que les gens des alentours fassent partie de la vie de l'hôtel». Comme l'établissement fait aussi partie de la vie de Montréal. **YVES THERRIEN**

LE MONTVILLE

Le côté techno

Situé dans le quartier des affaires, rue Bleury, le Montville est ouvert depuis six mois. À l'entrée, ce sont de grands espaces lumineux.

L'espace de repos, le bar, le restaurant et le comptoir pour les lunchs se suivent à la queue leu leu. Mais le plus impressionnant est à la gauche en entrant. Bien sûr, il y a des employés pour l'enregistrement, pour ceux qui se demandent quoi faire, mais le client peut s'enregistrer, payer et recevoir sa carte d'accès ou préparer sa facture sur les ordinateurs.

C'est le début des changements technologiques pour la clientèle qui fait partie de la vision de modernisme des propriétaires. «Pour tout l'aménagement, ce sont des matériaux locaux», indique Jean-Cedric Callies, directeur du marketing de l'hôtel, en montrant l'utilisation du bois, les œuvres d'art et le mobilier. Le bar mise aussi sur les alcools locaux. Le restaurant aussi.

Ce lieu tout-en-un, moderne et très éclairé donne sur la rue Bleury pour inviter les Montréalais à y venir pour les 5 à 7, ou les soirées. «Nous voulons que ce soit un lieu de vie qui représente le Montréal multiculturel», précise-t-il.

Mais dans le hall, une petite chose intrigue. «C'est notre robot livreur. C'est lui qui fait le service aux chambres. Il suffit de commander et dans 5 à 7 minutes ce sera livré à la chambre. Il fonctionne grâce au réseau Wi-Fi présent partout dans l'hôtel», poursuit M. Callies. La commande peut se faire par téléphone, mais aussi directement sur le téléviseur dans la chambre.

L'hôtel de 269 chambres n'a que de très grands lits (king). Mais pour une famille, il y a trente paires de chambres au bout des allées de l'étage avec une porte coulissante dans le corridor pour créer le nouvel espace.



Le robot livreur du Montville — PHOTO LE SOLEIL, YVES THERRIEN

On compte aussi 54 suites. Dans tous les corridors, la lumière est tamisée. Dans cet espace feutré, les gens parlent moins fort, raconte M. Callies.

Dans les chambres, le moindre centimètre carré a été analysé pour l'utilisation la plus judicieuse de l'espace. La pièce est petite, mais très fonctionnelle.

«Notre objectif, affirme M. Callies, c'est d'offrir le confort quatre étoiles au meilleur prix en nous ajustant à la demande. En basse saison, les prix sont autour de 185 \$ à 225 \$.» En haute saison, après vérification, le prix approche ou dépasse les 300 \$ par nuit. **YVES THERRIEN**



Chaque centimètre des chambres a été analysé pour une utilisation optimale de l'espace.

— PHOTO FOURNIE PAR LE MONTVILLE



Au restaurant Nom Nom Cantine, la cuisine asiatique est traitée avec l'accent français. — PHOTOS FOURNIES PAR NOM NOM CANTINE

UNE VIRÉE GOURMANDE

YVES THERRIEN
ytherrien@lesoleil.com

Vous planifiez une fin de semaine ou un prochain congrès à Montréal? Pourquoi ne pas jumeler travail et plaisir en terminant la journée à l'une ou l'autre des centaines de tables disponibles, aux menus variés et aux saveurs de tous les pays. À l'occasion de la visite du journaliste du Groupe Capitales Médias pour ce cahier, la responsable des relations publiques corporatives de Tourisme Montréal, Andrée-Anne Pelletier, a suggéré des restaurants hors des sentiers battus. Récit et atmosphère sur ces quelques découvertes à partager.

LOV, RUE MCGILL

La première découverte, le premier soir, s'est déroulée dans le restaurant LOV, rue McGill. Un carnivore dans un restaurant végétalien, disons que ça lui permet de goûter quelque

chose de moins connu, de moins traditionnel.

Décor simple, chaleureux. Peu de places libres un lundi, vers 19h30.

La jeune serveuse demande si j'ai besoin d'aide au sujet des plats. Oh que oui! Le menu est varié. Elle m'explique les choix, et je l'invite à me faire des suggestions que je respecte à la lettre. Voyant que je suis un touriste, elle prend le temps de jaser même si presque toutes les places sont occupées.

Croquettes de quinoa en entrée. Puis, la lasagne de légumes, mais je prendrai le fromage bio, avec salade César en accompagnement. Tout est étonnamment bon, goûteux. De quoi rendre jalouses bien des chaînes où plusieurs plats ont le même goût «industriel» de décongelé.

La présentation est intéressante, l'ambiance agréable. Après le repas, aucune lourdeur, l'estomac ne risque pas de me faire faire de cauchemars causés par des gras trans...

Site Web : www.lov.com



Le consommé de canard vaut le déplacement.

MAGGIE OAKES

Le lendemain, au Maggie Oakes, Place Jacques-Cartier, autre

découverte dans une nouvelle gamme culinaire. Spécialités maison : charcuteries maison et steaks vieillis à sec. Comme je ne connais

pas le restaurant, le serveur m'explique la carte.

Je choisis les charcuteries et un vin. Je verrai après pour le repas principal.

Apparaît alors Adrien, le maître d'hôtel et sommelier. Le vin choisi ferait l'affaire, mais il me propose un autre choix hors de la carte : un vin bio, le Cigalus rouge de la maison Gérard Bertrand. Ça valait la peine! Si j'ai trouvé le producteur dans le Web de la SAQ, je n'y ai pas vu le Cigalus.

Prosciutto, soppressata, coppa et terrine maison, tout est super avec le vin, la moutarde et la confiture de figue. Ouf!

Reste le plat principal. Après cette entrée, les pièces de viande de 12, 16 et 18 onces me paraissent énormes.

J'ai des doutes. Avoir les yeux plus grands que la panse, c'est risqué d'autant plus que je déteste le gaspillage de nourriture. Par crainte de laisser la moitié du repas dans l'assiette, je reviendrai un jour pour le steak. À l'œil, ça vaudrait le détour.



Les croquettes de quinoa du LOV — PHOTOS LE SOLEIL, YVES THERRIEN



La pieuvre grillée du Blumenthal était parfaite.

J'opte pour le burger maison. Adrien m'explique que le chef prépare le steak haché juste à temps pour les repas.

Simple, mais délicieux. Repu, plein d'énergie, je suis sorti de table pour quelques tours dans la Grande Roue à 10 minutes de marche.

Site Web : maggieoakes.com/fr

NOM NOM CANTINE

Pourquoi un tel nom? Il faut prononcer «nomme nomme». C'est un dérivé du *slang* anglais «Miam! Miam!» que font les enfants lorsqu'ils aiment le repas, m'explique Jean-Sébastien Labelle, responsable du marketing de l'hôtel W Montréal, sur McGill, où loge le restaurant.

J'oserais dire encore que c'est très proche du «Menoum! Menoum!»

Les découvertes culinaires viendront ce midi-là d'autres continents, avec un chef français qui traite des plats asiatiques avec une vision contemporaine.

Une fois encore, le serveur devra expliquer la carte, les parfums et les saveurs, car c'est un peu ça le fondement des plats venus d'Asie.

Habitué des lieux, M. Labelle fera des suggestions qui auront des effets immédiats sur les papilles, l'odorat et le cerveau. Des saveurs

d'Orient viennent titiller le Nouveau Monde!

Consommé de canard, dumplings de soupe à l'oignon, dumpling de crevettes, le thon mi-cuit et poulet frit taïwanais à partager avec André-Anne Pellelier qui tenait à ce que je découvre ce lieu.

Nom de nom! Ce sont des surprises agréables à tous points de vue.

Site Web : nomnommtl.com

LE BLUMENTHAL

Cette brasserie montréalaise loge sur Sainte-Catherine, dans le Quartier des spectacles. Un lieu décontracté, mais bruyant ce soir-là avec plusieurs groupes de jaseurs réunis après une journée de travail.

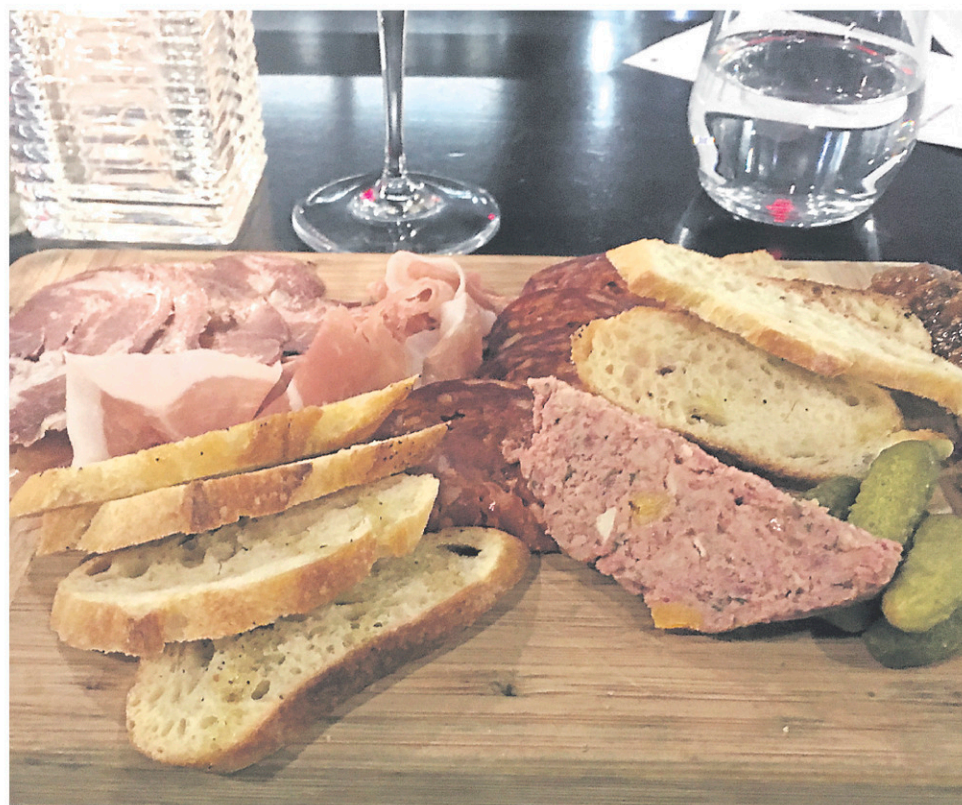
«Notre carte n'est pas très longue, mais nous maîtrisons bien tous nos plats», me lance Clémentine la coordonnatrice des lieux.

Jose la pieuvre grillée avec yogourt au cari. La pieuvre, mal traitée, c'est comme mordre dans un bout de pneu. Celle-là, elle était parfaite.

Puis, le thon grillé façon niçoise. Clémentine avait raison, les cuisiniers maîtrisent bien leur art et leurs plats!

Ça valait le détour!

Site Web : www.leblumenthal.ca



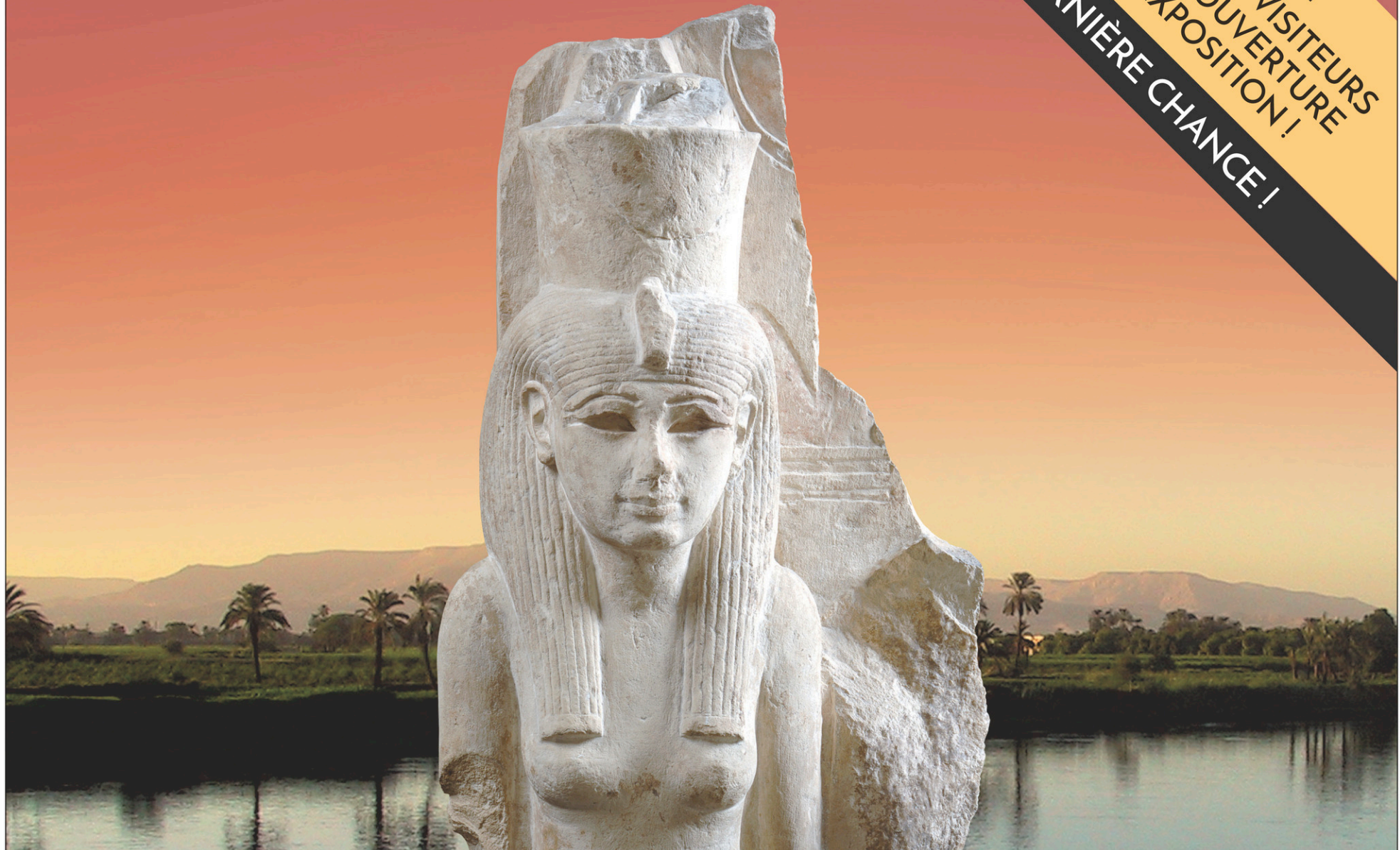
Toute une assiette de charcuterie comme entrée au Maggie Oakes



Desjardins

présente

PLUS DE
300 000 VISITEURS
DEPUIS L'OUVERTURE
DE L'EXPOSITION!
DERNIÈRE CHANCE!



REINES D'ÉGYPTE

À POINTE-À-CALLIÈRE

En collaboration avec



Jusqu'au 4 novembre 2018

Réalisée par Pointe-à-Callière, cité d'archéologie et d'histoire de Montréal, en collaboration avec le Museo Egizio de Turin (Italie).



POINTE-À-CALLIÈRE

Cité d'archéologie et
d'histoire de Montréal

Montréal



Statue de la déesse Mout © Museo Egizio, Turin

