

IDEAT

CONTEMPORARY LIFE

SPÉCIAL
RENTRÉE
DOSSIER
DESIGN ENFANTS
25 PAGES

Design

Gio Ponti, complètement MAD
Noé Duchaufour-Lawrance,
électron libre épanoui
Tom Dixon, made in London

Lifestyle

8 reportages déco
de Côme à Copenhague...
Antonio Marras + Saba :
quand la mode se mêle de déco
Luis Laplace,
l'art dans le décor

Trips

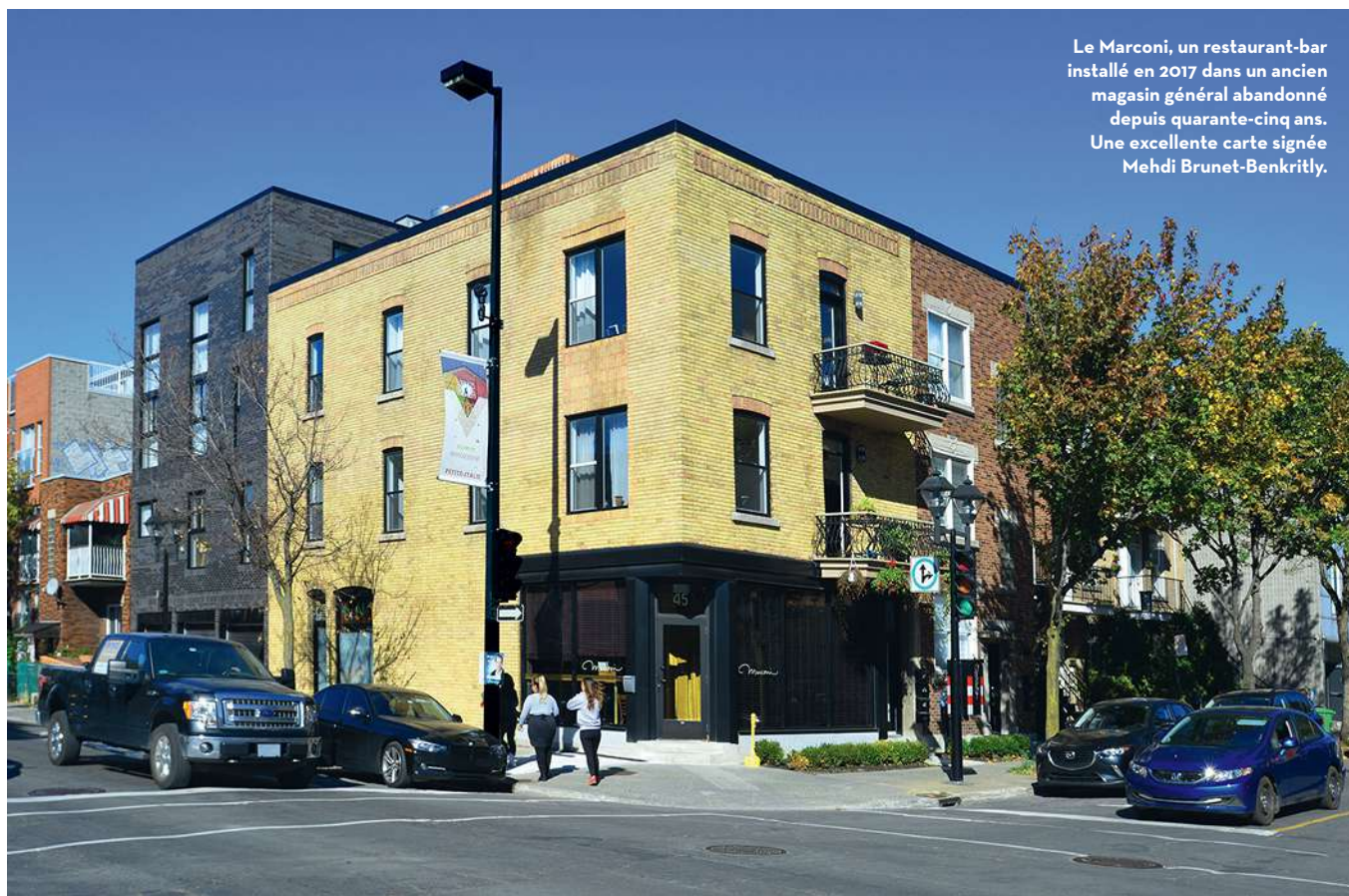
Bangkok, de l'énergie
à revendre
Mile-Ex, coolitude à Montréal
São Paulo à l'heure
de sa biennale d'art
Laura Gonzalez,
ses adresses à Rome

M 01469 - 134 - F: 5,90 € - RD



LE PLUS LIFESTYLE DES MAGAZINES DE DÉCO

N° 134 - Septembre-Octobre 2018 - 5,90 € - www.ideat.fr



Le Marconi, un restaurant-bar installé en 2017 dans un ancien magasin général abandonné depuis quarante-cinq ans. Une excellente carte signée Mehdi Brunet-Benkritly.

Mile-Ex, nouveau Montréal

Des archis, des artistes, des restaurants et des activités industrielles, c'est le mix toujours gagnant d'un secteur *hype*. Officiellement, ce nouveau quartier de Montréal se nomme Marconi-Alexandra, du nom de deux rues qui le traversent. Mais personne ne l'appelle ainsi. Pour tout le monde, c'est Mile-Ex. À explorer dans ses moindres recoins avant qu'il ne devienne totalement mainstream.

Par Sylvie Berkowicz / Photos Antoine Lorgnier pour IDEAT

C'est un quadrilatère situé au nord du Plateau Mont-Royal (quartier bien connu des Français qui visitent Montréal), coïncé entre une voie ferrée, la Petite-Italie et une poignée de grandes avenues de passage. Jusqu'à récemment, personne n'y allait, à part ceux qui travaillaient dans des ateliers de textile, dans les garages ou les petites usines installées le long de la voie de chemin de fer. Les rares habitants descendaient d'ouvriers italiens qui y avaient fait élever de modestes maisons de brique bordées d'un minipotager. Le secteur avait aussi attiré quelques artistes dans des lofts un peu miteux, mais très abordables, ainsi que des architectes qui, avant les autres, en avaient rapidement compris le potentiel. Comme Henri Cleinge. Dès 2002, il a transformé une ancienne fabrique en trois *townhouses* (des maisons hautes avec murs mitoyens) revêtues de béton et d'acier Corten – pas ou peu de réglementation permettant

Y ALLER

Air Transat, compagnie régulière canadienne, dessert Montréal tous les jours au départ de Roissy CDG et d'autres villes françaises, de mai à octobre. Possibilité d'atterrir dans une ville et de repartir d'une autre, sans frais. Tarifs A/R à partir de 383 € TTC. Airtransat.fr

HÔTEL

Fairmont

Le Reine Elizabeth (1)

Il n'y a pas d'hôtel dans Mile-Ex et très peu à proximité. Pour trouver



une adresse au design et aux services de qualité, il faut descendre jusqu'au centre-ville où cet hôtel historique vient de rouvrir après une importante rénovation. Les chambres répondent au standard, mais c'est par ses espaces communs que le lieu se distingue. La firme montréalaise Sid Lee Architecture y a rendu hommage à l'époque de la construction du bâtiment, la fin des *fifties*, tout en les dynamisant de créations contemporaines. Mentions particulières au bar Nacarat, pour le décor et les cocktails, et au *food court* (des comptoirs spécialisés) haut de gamme Marché Artisans.

900, boulevard René-Lévesque.
Tél. : +1 514 861 3511.
M.fairmont.fr/queen-elizabeth-montreal

RESTAURANTS ET BARS

Mile-Ex (2)

Il a donné son nom au quartier. Une salle minuscule où l'on joue des coudes pour déguster la cuisine de Grégory Paul. Au menu : la guédille Del Norte, un petit pain fourré de crevettes de Matane, le Motherf****r Burger ou les moules au bleu. Ainsi que des assiettes plus légères, souvent tournées vers la mer, toujours gourmandes : couteaux à la *plancha*,

poules grillés et agrumes.
6631, rue Jeanne-Mance.
Tél. : +1 514 272 7919.
Mileex.ca

Manitoba (3)

Le nom fait rêver, la carte aussi, avec ses produits de la région boréale : bourgots (bulots locaux), cerf, phoque... Rien de forcé ou de folklorique dans la cuisine sensible et subtile du chef Simon Mathys. D'une grande beauté, ses assiettes sont servies sans chichi, avec une décontraction qui sied bien à ce lieu plus bistrot que gastro.
271, rue Saint-Zotique Ouest.
Tél. : +1 514 270 8000.
Restaurantmanitoba.com

Marconi (4)

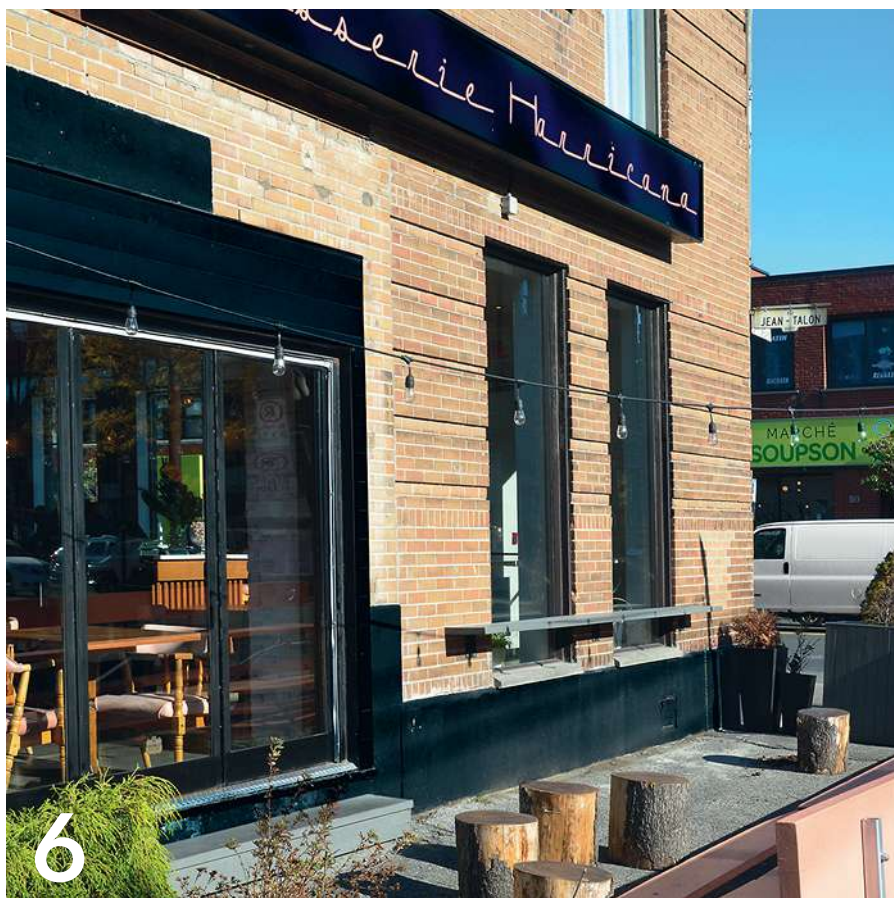
Une grande cuisine ouverte sur la salle. Et un vrai bar, où l'on prend soin du contenu de nos verres, vins ou cocktails. Les petits plats sont addictifs : toasts aux bourgots et à la moelle, ris de veau avec pommes de terre et oseille, gnocchis à la ricotta... Réserver ou arriver dès l'ouverture pour une place au bar...
45, avenue Mozart Ouest.
Tél. : +1 514 490 0777.
Marconimontreal.com

Dépanneur

Le Pick-Up (5)

C'est, à première vue, le dépanneur du coin : une déco bricolée, un peu déglingue, avec moult

bières et chips. Mais, à y regarder de près, toutes sont bien choisies... Et il y a ce petit comptoir façon *diner* qui ne trompe pas ainsi qu'un menu qui trahit la véritable essence des lieux. Rien de compliqué : salade César, club sandwich, *pulled pork*, burgers, ou des déclinaisons végétariennes et sans gluten de ces classiques, du haloumi (ou halloumi : du fromage originaire de Chypre) grillé, de la truite fumée... Petit déjeuner servi toute la journée et le week-end pour le brunch sur la grande terrasse adjacente.
7032, rue Waverly.
Tél. : +1 514 271 8011.
Depanneurlepickup.com



ici ce genre de fantaisies. Il a fini par y faire ériger sa propre habitation. Puis ce fut au tour de Saucier + Perrotte, l'un des studios les plus estimés au Canada, de s'y installer en 2006. L'architecte Gilles Saucier vit au dernier étage d'un petit bâtiment industriel qu'il a transformé, doublement conquis par la population locale – des anglophones, des francophones, des gays, des psychorigides, des vieux, des jeunes – et par les milliers de mètres carrés disponibles à la rénovation, voire à la construction. Les promoteurs se sont ensuite littéralement rués sur les opportunités et, peu à peu, les usines se sont muées en habitations. Certaines sont encore vacantes, mais personne n'a de doute quant à leur avenir. Une conversion en condos ou en bureaux pour start-up et créatifs en tout genre les attend. Le groupe Publicis s'y est installé cet été ; Behaviour Interactif, créateur de jeux vidéo, y a déménagé il y a un peu plus d'un an.

Un tropisme culinaire bien ancré

Les restaurants furent les premiers, à commencer par Mile-Ex, qui a donné, selon les dires de son propriétaire, son nom au quartier. Grégory Paul l'a ouvert en 2012. Une cantine bien plus gastronomique qu'elle n'en a l'air, où ce chef originaire de Montpellier fait un carton avec son mélange des genres, entre *street food* et brasserie contemporaine. Au-delà du loyer bon marché, il fallait un certain courage pour s'installer dans cette rue résidentielle, difficilement accessible, dans un environnement pas franchement glamour. Le restaurateur a réussi son coup et s'est inspiré pour baptiser son établissement du nom des quartiers voisins : « Mile » pour Mile End, hipster et limitrophe au sud, et « -Ex »

Brasserie Harricana (6)

C'est la version contemporaine de la taverne, un vaste espace clair et revêtu de bois blond où se retrouvent les amateurs de bières. En trois ans, elle est devenue une référence du genre proposant une quinzaine de déclinaisons – plus des « collabs » et des éditions spéciales – brassées sur place. Difficile de choisir ? Pas de problème, le staff est supercompétent et suggère de petites doses à la dégustation. La cuisine de style américain est en parfaite adéquation et une boutique à l'étage permet



d'acheter canettes, petites bouteilles ou growlers (950 ml).
95, rue Jean-Talon Ouest.
Tél. : +1 514 303 3039
Brasserieharricana.com

Dinette Triple Crown (7)

L'été, l'usage veut qu'on y commande son poulet frit à emporter pour le déguster dans le petit parc qui fait face au restaurant – le panier pique-nique est même fourni. Mais évidemment, rien n'empêche de profiter, à table, de cette cuisine du sud des États-Unis, de la *comfort food* qui joue parfaitement son rôle

l'hiver : poitrine de bœuf fumée, porc effiloché, *mac & cheese*. À arroser d'un bourbon peut-être...
6704, rue Clark.
Tél. : +1 514 272 2617.
Dinettetriplicecrown.com

Alexandrplatz Bar (8)

Un hangar avec des guirlandes d'ampoules, une terrasse au bout d'un parking, des tables à pique-nique. Il n'en fallait pas plus pour faire de ce bar saisonnier (ouvert de mai à octobre) celui qui fait courir toute la ville. Et, pour se fondre parmi les habitués, on y commande une Bicicletta

(Campari, prosecco, soda, orange).
6731, avenue de l'Esplanade.
Alexandrplatzbar.com

Café Dispatch (9)

Tout a commencé avec un camion à espressos. Celui-ci roule toujours, mais c'est dans le garage qui l'abritait que Dispatch a ouvert l'une de ses trois adresses montréalaises. Un café qui respecte les règles du genre : *sourcing*, torréfaction, préparation, et qui s'accompagne d'une sélection bien choisie de viennoiseries et de petits gâteaux

(avec et sans gluten).
267, rue Saint-Zotique Ouest.
Tél. : +1 514 504 2351.
Dispatchcoffee.ca

BOUTIQUES ET GALERIES

Emporium Barbershop (10)

On n'hésite pas à mettre son nom sur une liste d'attente pour profiter du savoir-faire des barbiers d'Emporium. Ceux-ci sont parfaitement formés à la taille de la barbe et des cheveux et prennent soin du client dans un environnement très chaleureux. Réservations

en ligne uniquement.
283, rue Saint-Zotique Ouest.
Emporiumbarbershop.com


DOMO Montréal (11)

DOMO est un café-galerie-boutique fondé par des passionnés de design et, en particulier, de tout ce qui touche aux années 60 et 70, une époque qui a fortement marqué Montréal, avec la naissance de son métro, l'Exposition universelle de 1967 ou les Jeux olympiques d'été de 1976. Tout ce qui est proposé dans la boutique se réfère à cet esthétisme



pour Parc-Extension, multiethnique et situé à l'ouest. Mais il ne fut pas le premier ! Le pionnier ? Le Dépanneur Le Pick-Up, ouvert en 2009 par une ex-membre du groupe d'électro-punk Lesbians on Ecstasy (ça ne s'invente pas !). Cette adresse hybride entre le classique dépanneur et le snack-bar est une institution, qui n'a rien perdu de sa pertinence. Le brunch du dimanche rassemble une population jeune, plutôt anglophone, reflet fidèle de la culture alternative qui nourrit encore la ville.

Un Montréal inattendu

En s'y promenant, on réalise qu'il n'y a finalement pas grand-chose à voir dans Mile-Ex : aucun monument, aucun musée, très peu de boutiques. Certes, les amateurs de constructions bien faites et d'urbanité y trouveront un collage intéressant de styles, de belles maisons d'architectes adossées à de très ordinaires bâtiments en brique, d'immeubles industriels sans aucun charme voisins d'autres, ornés de petites touches Art déco. Une déambulation qui débouche, certes, sur des terrains vagues, des parkings ou des culs-de-sac. On y trouve pourtant un Montréal inattendu et très fidèle à l'essence même de cette ville : authentique, sans prétention, formée de strates issues de ses nombreuses vagues d'immigration, au milieu desquelles la créativité s'installe de manière improvisée. C'est le soir qu'elle s'exprime le mieux avec une concentration de restaurants de qualité, qui ne prennent pas leurs clients pour des touristes. Les Montréalais ne s'y trompent pas et fréquentent assidûment ces adresses éloignées du centre-ville, mais au plus près d'une cuisine généreuse et inventive. C'est donc par le bout de la fourchette qu'il vaut mieux aborder Mile-Ex. 

rétromoderne graphique et coloré : tirages photographiques, affiches, livres et petits objets anciens ou contemporains.
6710, rue Clark.
Tél. : +1 514 971 6489.
Domomontreal.
tumblr.com

Never Apart (12)
 Dax Dasilva est un entrepreneur qui a fait fortune avec sa compagnie de logiciels et de solutions de points de vente : Lightspeed. Il est aussi membre de la communauté LGBT (lesbiennes, gays,

bisexuels et trans-) et a ouvert, en 2015, Never Apart, un centre culturel qui, grâce à la grande qualité de ses expositions, attire tous les amateurs d'art contemporain. Toutes les disciplines y sont représentées : arts visuels et numériques, photographie, vidéo, musique... s'articulant sur trois étages. Le tout-Montréal s'y retrouve lors de conférences, vernissages et fêtes qui, l'été, se prolongent à l'extérieur, au bord de la petite piscine.
7049, rue Saint-Urbain.
Neverapart.com