



MONTRÉAL SE MET AU VERT

La métropole québécoise serait-elle la ville touristique du futur ? Pionnière en matière de développement durable, elle foisonne de projets innovants passionnants que l'on découvre lors de balades à vélo ou le long du fleuve, dans les fermes urbaines, des écoquartiers ou d'anciens sites industriels métamorphosés en bulles de nature. Guidés par de jeunes chefs et d'autres acteurs engagés pour le respect de la biodiversité, voici l'an vert du décor.

Par Clara Le Fort (texte)
et Bruno Mazodier pour Le Figaro Magazine (photos)

Le fleuve Saint-Laurent
et le centre de Montréal depuis
le parc du Mont Royal.



Plage de Verdun
le long du fleuve
Saint-Laurent.



Street Art : fresque urbaine
« Duo-Denum »
de Danaé Brissonnet.



Biosphère, pavillon
américain de l'Exposition
universelle de Montréal
en 1967 signé
Buckminster Fuller.

La COP15 sur la biodiversité qui se tenait à Montréal en décembre 2022 est entrée dans l'histoire comme celle d'un accord visant à protéger 30 % des terres, des zones côtières et des eaux intérieures de la planète d'ici à la fin de la décennie. Montréal, ville connue pour son emblématique Biosphère, musée de l'environnement dont le dôme géodésique se profile par-delà le fleuve Saint-Laurent, aurait-elle un temps d'avance ? En tête du classement nord-américain du Global Destination Sustainability Index, qui liste les destinations touristiques mondiales les plus innovantes en matière de développement durable, la québécoise s'engage dans un plan écoresponsable d'envergure pour enrayer, notamment, la perte de biodiversité. En nous présentant son programme vertueux, Yves Lalumière, PDG de Tourisme Montréal, insiste sur les actions mises en œuvre pour « soutenir une économie prospère en favorisant les espaces verts, le transport en commun, la participation active des touristes et des locaux ».

VÉGÉTALISATION ET JARDINS COMMUNAUTAIRES

Dans les écoquartiers montréalais, à la belle saison, les bars éphémères, guinguettes et jardins communautaires fleurissent comme des pâquerettes et donnent à la ville un petit air de campagne. Les balades en Bixi (équivalent québécois du Vélib') prennent un virage bucolique. « Le climat, rude en hiver, ne nous permet pas de faire beaucoup de choses alors on en profite », lâche un néo jardinier,

UNE DES DESTINATIONS TOURISTIQUES LES PLUS INNOVANTES EN MATIÈRE DE DÉVELOPPEMENT DURABLE

sécateur à la main, dans les jardins communautaires de Villeray. Autour de lui, des papillons, oiseaux, fleurs de courgettes, framboises, tomates, massifs entiers de capucines, fleurs d'ail et cosmos, et plus loin un stand de bêches, fourches et râteaux à disposition. Avec un enthousiasme débordant, il nous confie sa fierté d'avoir participé à la végétalisation de la ruelle attenante, semée de vivaces pour accroître la biodiversité et la pollinisation. « La pression des promoteurs immobiliers est réelle, mais la ville tient à ces jardins et cherche même à les agrandir. On a débarrassé une zone pendant la pandémie, et notre projet de développer une place communautaire avec une forêt urbaine a été accepté. En plus, notre élue a fait voter l'interdiction d'utiliser des pesticides et fongicides pour que la nature ait toutes ses chances », souligne-t-il. « Tout ce que je fais sur le territoire est empreint de transition écologique avec un objectif clé : que les habitants en tirent des bénéfices », explique l'élue, Laurence Lavigne Lalonde, membre du comité exécutif à la Ville de Montréal, responsable de la transition écologique. Dans le quartier dont elle est maire, elle pilote l'aménagement d'un jardin communautaire dans le parc Azellus-Denis pour accroître la qualité de vie des riverains et réserver un espace aux travailleurs sociaux.

À LA BELLE SAISON, UN PETIT AIR DE CAMPAGNE FLOTTE SUR LA VILLE

Avec 901 km de voies cyclables – dont 717 km de réseau cyclable 4 saisons, déneigé en même temps que les routes –, une proximité naturelle et magistrale avec le fleuve Saint-Laurent, Montréal est une ville tournée vers l'extérieur. Comptant parmi les plus beaux circuits urbains au monde, la piste du canal Lachine, inaugurée en 1977, traverse de nombreux espaces verts sur 14,5 km. Reliée au Vieux-Port de Montréal, elle permet de faire halte sur la place des Commencements qui s'avance vers le fleuve : cette nouvelle plaine artificielle aménagée sur un quai du terminal de croisières se couvre de gazon et se dote d'une sculpture monumentale, de nombreuses chaises colorées et d'une programmation estivale. De là, on observe la silhouette monumentale du Silo n° 5, vestige de l'ère industrielle long d'un demi-kilomètre, aujourd'hui envahi par la végétation et qui attend un projet de réhabilitation.

UNE INITIATIVE VISIONNAIRE

Notre regard croise aussi les catamarans et voiliers qui régatent sur le puissant fleuve. L'école de voile Ohana nous invite à découvrir Montréal depuis la rivière, avant de rejoindre le spa Bota Bota, véritable institution installée à fleur d'eau, dans un ancien traversier. Passer sa journée près du fleuve, considéré inaccessible et dangereux il y a quelques années encore, n'a jamais été aussi populaire. Les habitants du quartier de Verdun (jalouxés pendant le confinement) profitent, à leur tour, d'une plage urbaine aménagée sur un bras du Saint-Laurent au milieu d'un parc.

Autre poumon vert, le parc Frédéric-Back est le fruit d'une initiative visionnaire et l'un des plus ambitieux projets de réhabilitation environnementale en Amérique du Nord : l'ancienne carrière devenue zone d'enfouissement de déchets résiduels a été transformée en un parc de 160 ha. Sous les pieds des visiteurs, 40 millions de tonnes de déchets stabilisés, qui continuent leur décomposition. Colorées et futuristes, des sphères intriguent dans le paysage : au nombre de 200, elles ont été conçues pour recouvrir les puits de captage de méthane, biogaz nocif émis par les déchets. Via un réseau de 17 kilomètres, le biogaz est pompé jusqu'à une centrale où il est utilisé pour produire de l'électricité. Ce design unique qui n'est pas sans évoquer la structure du Biodôme, musée « vivant » aujourd'hui installé dans l'ancien Vélodrome de Montréal, structure sphérique en béton érigée pour les Jeux olympiques d'été de 1976. Y pénétrer c'est instantanément se reconnecter à la biodiversité : à l'intérieur un parcours immersif révèle quatre écosystèmes des Amériques – la forêt tropicale humide, le golfe du Saint-Laurent, l'érablière des Laurentides, puis les côtes du Labrador jusqu'aux îles subantarctiques.

Tout aussi verts, les toits de Montréal ont de beaux jours devant eux. Les Fermes Lufa naissent en 2009 d'une initiative de Mohamed Hage, d'origine libanaise, et de son épouse Lauren Rathmell, offusqués de ne trouver sur les étals de Montréal que des fruits et légumes frais importés de

Californie. Dans la première ferme Lufa, une exploitation agricole de 3 000 m² en pleine zone industrielle, poussent laitue, fines herbes, tomates, aubergines, poivrons... Aujourd'hui, avec 4 sites (soit 28 000 m² cultivés) et 700 employés, les Fermes Lufa vendent directement aux particuliers, en toute transparence : « On cueille aujourd'hui pour livrer le lendemain et quand il y a du surplus, on le donne à des associations pour éviter tout gaspillage », explique l'entrepreneur qui est allé plus loin en nouant des partenariats locaux avec des éleveurs, boulangers, laitiers... pour monter un centre de distribution et commercialiser plus de 2 000 produits. « Comparé à une tomate qui vient du Mexique et du pain industriel, l'impact est positif. En dix ans, et surtout pendant la pandémie, nous avons vu les mentalités évoluer et les comportements changer », lance Mohamed Hage.

Depuis, les initiatives similaires pullulent avec, par exemple, les Frais du toit, légumes cultivés en pleine terre sur le toit du supermarché IGA, vendus quelques étages plus bas au rayon frais. Sur le toit de la tour Allied en plein quartier d'affaires, place à l'apicultrice Gabrielle De La Durantaye en costume : elle évolue au milieu des ruches de la colonie Alvéole, société qu'elle a créée en 2013 pour éduquer les consciences et reconnecter davantage de gens à la nature en ville. Elle et son équipe gèrent 620 ruches à travers le Grand Montréal pour catalyser d'autres initiatives écologiques : « Nous proposons des ateliers participatifs autour de sujets durables pour ramener la nature en ville. Petit à petit, nous diversifions nos approches : choix d'abeilles sauvages, augmentation du nombre d'espèces florales, hôtels à insectes, maintenir la biodiversité est notre priorité », détaille Gabrielle. À Montréal, l'agriculture urbaine gagne du terrain. Laurence Lavigne Lalonde travaille sur des actions concrètes. Développer microforêts, riches de biodiversité, qui limitent l'impact des voies de chemin de fer et autoroute. Remplacer de bretelles en béton ou arracher l'asphalte délaissées pour végétaliser ces zones.

LE GOÛT DU TERROIR

« C'est facile de parler de terroir en Italie ou en France, mais à Montréal, cela n'existait pas il y a quelques années encore. Au Québec, dans les années 2000, il y avait des restaurants français et d'établissements qui imitaient la cuisine française. On n'avait pas d'identité culinaire. Agriculteur, producteurs et chefs ne se parlaient pas », se souvient Dyan Solomon, chef et entrepreneur, figure incontournable de Montréal. « Le Montréal d'alors était étrange, abandonné, bon marché et laid : travailler les meilleurs produits a permis de changer le regard des clients, à commencer par le pain. Notre approche était révolutionnaire et la demande a explosé ! », raconte l'heureuse propriétaire d'Olive et Gourmando, et Foxy. Le jeune chef Simon Mathys opère le même constat : « Même si on s'inspire de la cuisine française, il était indispensable que l'on ait une identité propre. Notre terroir était singulier : une tomate du Québec va goûter différemment d'une tomate française. Du coup, j'imagine des associations différentes. Un rapprochement s'est opéré entre producteurs et les chefs, et je crée aujourd'hui un plat pour faire plaisir au



Une apicultrice d'Alvéole relève les ruches sur le toit d'un immeuble.



Façade du Boxotel et les grandes baies vitrées de ses suites.



Surf sur la vague artificielle située derrière Habitat 67.



Les bulles du parc Frédéric-Back captent le méthane du sol.



Olive & Gourmando, institution locale depuis 20 ans.



En croisière avec Ohana Sailing sur le Saint-Laurent.



Vestige du Silo 5, bientôt reconverti près du Vieux-Port.



Boulangers nouvelle génération (La Meunerie Urbaine, Automne).

marâcher que je connais. La facette du métier qui m'allume c'est de créer en s'adaptant au produit, et pas l'inverse », ajoute le chef du restaurant Mastard.

Biodiversité, bon goût, esprit locavore et antigaspi sont au cœur du projet du Cidre Sauvageon, cidrerie urbaine emmené par une équipe de vigneron et agriculteurs passionnés : ils réalisent des cidres naturels et pet nat (pétillant naturel) à partir de 150 variétés anciennes de pommes sauvages issues du verger expérimental de la ferme du Ruban Bleu ou de pommes déclassées. Cidre vieilli en fût de chêne, cidre en cofermentation de pommes, poires et prunes, cidre urbain réalisé avec des fruits glanés chez des citoyens de Montréal, leur offre est détonante et le goût au rendez-vous.

LE ROBIN DES BOIS DE MONTRÉAL

Même histoire pour l'amour du bon pain qui est devenu une religion – par opposition au pain de mie industriel hérité du voisin américain. Lancé par Benoît Fradette et ses chroniques enfarinées, le mouvement rassemble aujourd'hui agriculteurs, meuniers et artisans boulangers comme Martin Falardeau (La Meunerie Urbaine) ou Julien Roy (Automne Boulangerie), son disciple. « À l'ouest du pays, tout est cultivé de force et la farine n'a aucun intérêt gustatif : au Québec, grâce au visionnaire Robert Beauchemin, nous avons des farines incroyables, sans intrants. Avant de relancer la filière, il a testé plein de cépages de farine », explique Martin Falardeau. « Pour

BIODIVERSITÉ, BON GOÛT, ESPRIT LOCAVORE ET ANTIGASPILLAGE SONT AU CŒUR DU PROJET

tous les artisans boulangers, le retour à la terre et au terroir est évident. J'ai choisi le nom Automne car les blés d'automne sont les plus stables, nutritifs et savoureux », conclut Julien Roy, qui travaille avec « son » propre moulin et des farines entières.

Entière, Judy Servay l'est sur le pas-de-porte du restaurant Robin des Bois, au cœur du parc La Fontaine. Fondé il y a dix-sept ans, Robin des Bois fait partie de l'histoire de Montréal, de son combat pour la mixité et l'intégration : « J'emmène une société à but lucratif social ! », lance la visionnaire. Le principe est simple : tous les profits sont reversés à 4 organismes locaux – Le Chaînon pour aider les femmes en difficulté, le Refuge des Jeunes, Jeunesse au soleil et le Santropol Roulant qui effectue des livraisons à vélo pour nourrir les personnes âgées chez elles. Robin des Bois organise aussi des camps de jour pour les jeunes qui œuvrent à plein temps pendant l'été. « Le Canada est une terre d'opportunité : la mixité et la volonté de bien vivre ensemble dictent le quotidien. Nombreux sont ceux qui participent à des projets hautement vertueux, et cela me comble : nous sommes en train de jeter les bases d'un monde plus juste », lance Judy Servay, éternelle optimiste. ■

Clara Le Fort



La chef Dyan Solomon dans son restaurant Foxy.



L'épicerie bio Avril propose des plats à consommer en terrasse.



SE RENSEIGNER

Tourisme Montréal (Mtl.org) lance « Destination Harmonieuse », un programme engagé qui invite à découvrir la ville de manière durable, intelligente, diversifiée et régénératrice. De plus, Tourisme Montréal donne la possibilité aux visiteurs de compenser les émissions de gaz à effet de serre (GES) de leur voyage à l'aide d'un calculateur disponible sur leur site (Mtl.org/fr/explorer/visitez-montreal-en-toute-harmonie#calculateur).

Y ALLER

Air Transat (Airtransat.com) opère des vols directs vers Montréal-Trudeau depuis Paris Charles-de-Gaulle (tous les jours), Marseille, Lyon, Bordeaux, Nice, Toulouse, Bordeaux, Nantes, et Bâle-Mulhouse. Aller-retour Paris-Montréal à partir de 393 € en classe économique et 1 113 € en Classe Club. Équipée d'appareils Neo, la compagnie se veut plus responsable : le nouvel Airbus consomme 15 % de moins de carburant et réduit de 50 % les émissions de gaz à effet de serre NOx.

NOTRE SÉLECTION D'HÉBERGEMENTS

Boxotel (00.1.514.281.0202 ; Boxotel.com). Un projet hôtelier unique conçu par Marie-Jeanne Rivard qui a transformé l'ancienne imprimerie Le Canard en une adresse écoresponsable, proche des commerçants et créatifs locaux. Souci du détail, design essentiel réalisé sur place, omniprésence de la lumière naturelle... On se sent tout de suite très bien dans ces grandes chambres-suites aménagées comme des lofts. À partir de 129 € la nuit, minimum 2 nuits.

Hôtel Humaniti Montréal ①

(00.1.514.657.2595 ; Humanitihotel.com/fr). Nouveau venu dans le centre de Montréal, Humaniti s'adresse aux citoyens du monde sensibles au design, aux espaces

ÉCORESPONSABLE, PROCHE DES COMMERÇANTS ET DES CRÉATIFS LOCAUX

ouverts, à l'art contemporain comme à l'engagement écologique. Dans la tour flambant neuve (mélange de résidences, bureaux, espaces verts et commerce) certifiée LEED, en face du palais des congrès, on s'élève et se ressource : piscine, spa, bar-terrasse et cuisine du terroir. On prend ici le pouls d'un Montréal tourné vers l'avenir. À partir de 155 € pour 2 personnes (basse saison).

L'Hôtel Particulier ②

(00.1.438.402.5415 ; Hpgmontreal.com). L'atmosphère est celle d'une grande maison qui s'ouvre sur un jardin. On vit à l'Hôtel Particulier comme on séjournerait chez des amis en ville. On aime, dans cet écrin chaleureux, les parquets, les murs anciens en brique, les volumes mansardés et les fauteuils profonds. Plusieurs types d'hébergements : duplex, suite, studio, townhouse et appartement. À partir de 195 € la chambre.

NOS BONNES TABLES

Foxy (514.925.7007 ; Foxy.restaurant).

Dans le restaurant aux accents latins imaginé par Dyan Solomon, les soirées sont animées et les assiettes réjouissantes. Le menu court affiche la liste des producteurs et leur terroir, la cuisine ouverte invite au dialogue et le comptoir-bar à prolonger la soirée. Un condensé de Montréal ! Entrée et plat, à partir de 35-40 €.

Mastard (514.843.2152 ; Restaurantmastard.com).

Le nom du jeune chef Simon Mathys est sur toutes les lèvres. Formé par des

mentors étoilés, il crée des plats à collectionner : ombre de l'arctique de Gaspésie, concombre grillé, basilic et fleur de tagète présenté dans une eau de concombre et émulsion aux herbes. Même travail autour de variétés de tomates anciennes, de choux d'été, de feuille de rabiole ou de l'huile de cameline. Ses assiettes font voyager à travers les grands paysages canadiens. Menu saisonnier à 65 €.

Olive et Gourmando (514.350.1083, Oliveetgourmando.com).

Repaire de gourmands historique de Montréal, Olive et Gourmando régale depuis 1998 Montréalais et voyageurs de passage grâce au talent des restaurateurs star Dyan Solomon et Éric Girard. D'une boulangerie, l'enseigne s'est transformée en *deli* extraordinaire ouvert à toute heure. Lieu bouillonnant de vie, on y commande un sandwich ou une viennoiserie sur le pouce, se restaure d'un bol de granola ou d'un toast de ricotta salée maison, ou se réchauffe d'un mac & cheese truffé. Leur livre de recettes est un must pour les gourmets.

Déjeuner entre 10 et 20 €

Restaurant Pastel (514.395.9015 ; Restopastel.com).

Restaurant gastronomique du vieux-centre. Place à la cuisine ouverte et brigade passionnée du chef Jason Morris ! Dans l'espace néo-industriel, chaque plat s'inspire d'un mouvement artistique pour mettre en couleurs les meilleurs produits artisanaux canadiens : homard sambal, tomate fumée au bois de cerisier, verjus local, morue noire glacée au sirop d'érable, pêche d'Ontario... on est conquis par le terroir québécois.

Menu-dégustation du soir à 115 € (ajouter 85 € pour l'accord mets-vins).

Bouillon Bilk (514.845.1595 ; Bouillonbilk.com).

Voilà une néobrasserie extraordinaire. Emmenée par le chef François Nadon, la table compte parmi les meilleures au

Canada. Sans prétention, le décor comme l'assiette jouent la carte de la simplicité : produits frais, twists créatifs, touches asiatiques et chairs de poissons parfaitement cuites (comme avec cet omble, oursin, orange sanguin et daïkon). Bravo !

Midi, menu à 35 € ; soir, menu en 5 temps à 70 € (ajouter 50 € pour l'accord mets-vins).

Robin des Bois (514.288.1010, Robindesbois.ca).

Installé dans une vaste maison dans le parc de la Fontaine en vue d'un lac, Robin des Bois est « tellement plus qu'un resto » : tous les profits sont reversés à des associations qui œuvrent pour la cohésion et l'intégration sociale. Soupes réconfortantes, plats végétariens, salades et légumes cuisinés maison. Une délicieuse initiation à la vie locale.

Entrée + plat, compter 15 à 25 €.

Brouillon (514.274.4300 ;

Brouillon.com). Café de spécialité et espace créatif le jour, Brouillon se transforme en bar à vins nature – aussi appelé « buvette » – le soir venu. Et en repaire de quartier pour le brunch le week-end avec son intérieur en bois clair, ses luminaires en laiton et plantes vertes. Dans ce décor nordique imaginé par l'agence TUX, on s'installe sur un tabouret de bar ou sur une banquette en cuir. Développé en partenariat avec l'Épicerie Conserva voisine, le menu est 50 % végétal.

Assiettes apéro et plats de 8 à 20 €.

SAVEURS QUÉBÉCOISES

Tours de la table (514.812.2003 ;

Toursdelatable.com). Gastronomes passionnée, Melissa Simard organise de nombreux et alléchants food tours de la ville : expédition chocolat, plats emblématiques juifs, les dessous du quartier chinois... rien ne lui échappe. Pour les plus avant-gardistes, le tour « Ville durable, la table vivante de Montréal » est un must.

Marché Atwater

Marché couvert installé depuis 1933 dans une structure Art déco, Atwater rassemble les meilleurs produits et producteurs en ville. On y mange également sur le pouce, commandant un plat de cuisine du monde – tapas, spécialités vietnamiennes ou réunionnaises, barbecue – dans une guinguette ou un food truck.



PASSER SA JOURNÉE PRÈS DU FLEUVE N'A JAMAIS ÉTÉ AUSSI POPULAIRE

Boulangeries

(Lameunerieurbaine.com / automneboulangerie.com).

Que ce soit à La Meunerie Urbaine ou à Automne Boulangerie, attendez-vous à goûter du très bon pain artisanal (tourtes, baguettes buns), réalisé avec des farines locales. Viennoiseries, pâtisseries, granola au sirop d'érable et biscuits faits maison ajoutent de la gourmandise à chaque visite.

Épicerie Conserva (514.274.4777 ;

Conservamtl.com).

Épicerie fine et traiteur, Conserva est le projet de deux chefs passionnés par les produits du cru. Cuisine essentielle, pâtes fraîches, bocaux, champignons ou baies juste récoltés... Excellent burger revisité. On s'approvisionne en sirop d'érable ou vin nature, puis on file chez les voisins, à la boutique **Arloca** (Arloca.com) pour dénicher des beaux des objets déco et souvenirs Made in Québec.

Fermes Lufa (514.669.3559 ;

Montreal.lufa.com).

Locaux et responsables, les produits des Fermes Lufa – cultivés sur les toits – sont une fierté montréalaise : 20 000 paniers de produits frais sont livrés chaque semaine. Pour mieux comprendre le système d'agriculture urbaine vertueuse, des activités ouvertes au public sont organisées dans la serre d'Ahunsiac, là où tout a commencé.

À VOIR, À FAIRE

Biosphère (514.868.3000 ;

Espacepourlavie.ca/biosphere).

Située sur l'île Notre-Dame au cœur d'un immense parc, Biosphère interpelle par son architecture signée Buckminster Fuller et par sa programmation qui vise à rapprocher l'humain de la nature et le sensibiliser aux enjeux environnementaux.

Jardin botanique (514.868.3000 ;

Espacepourlavie.ca/jardin-botanique).

Ouvert il y a 80 ans, ce havre de verdure incontournable comprend aujourd'hui 22 000 espèces cultivées, 10 serres d'exposition et une trentaine de jardins thématiques – roseraie, jardin aquatique, alpin ou nourricier, plantes médicinales ou toxiques. Un joli coin du Québec.

Biodôme (514.868.3000 ;

Espacepourlavie.ca/biodome).

Dans l'ancien vélodrome, vaste dôme en béton, le Biodôme permet d'aller à la rencontre des écosystèmes américains : vie du fleuve Saint-Laurent, balade dans les forêts d'érable, découverte du grand nord polaire canadien ou de la forêt tropicale humide.

Montréal à vélo (Mtl.org/fr/experience/guide-du-montreal-cycliste).

Comme les Montréalais, on enfourche un vélo pour découvrir la ville en toute saison. Avec près de 900 km de pistes cyclables, des boutiques de location de vélos de haute qualité (vélos électriques, tandems, ou BIXI – l'équivalent du Vélib' –), Montréal se classe d'ailleurs parmi les meilleures villes cyclistes en Amérique du Nord (selon l'index Copenhagene).

Spa Bota Bota (514.284.0333 ;

Botabota.ca).

Incontournable dans le vieux port de Montréal, l'ancien traversier transformé en spa fait figure d'incontournable dans le paysage urbain. Cabines de soin, sauna, piscines extérieures et jacuzzi, restaurant et coursives aménagées en terrasses... certains y passent des journées entières au plus près de l'eau. Les plus courageux iront même se tremper dans les eaux (froides) du Saint-Laurent.

Ohana Sailing (Ohanasailing.ca). En remontant à bord d'un voilier les eaux puissantes du fleuve, on prend la mesure de la ville. La vue de l'île Sainte-Hélène et le profil de la Biosphère, les vestiges industriels du vieux port et ses aménagements contemporains ponctuent la croisière.

C. L. F.