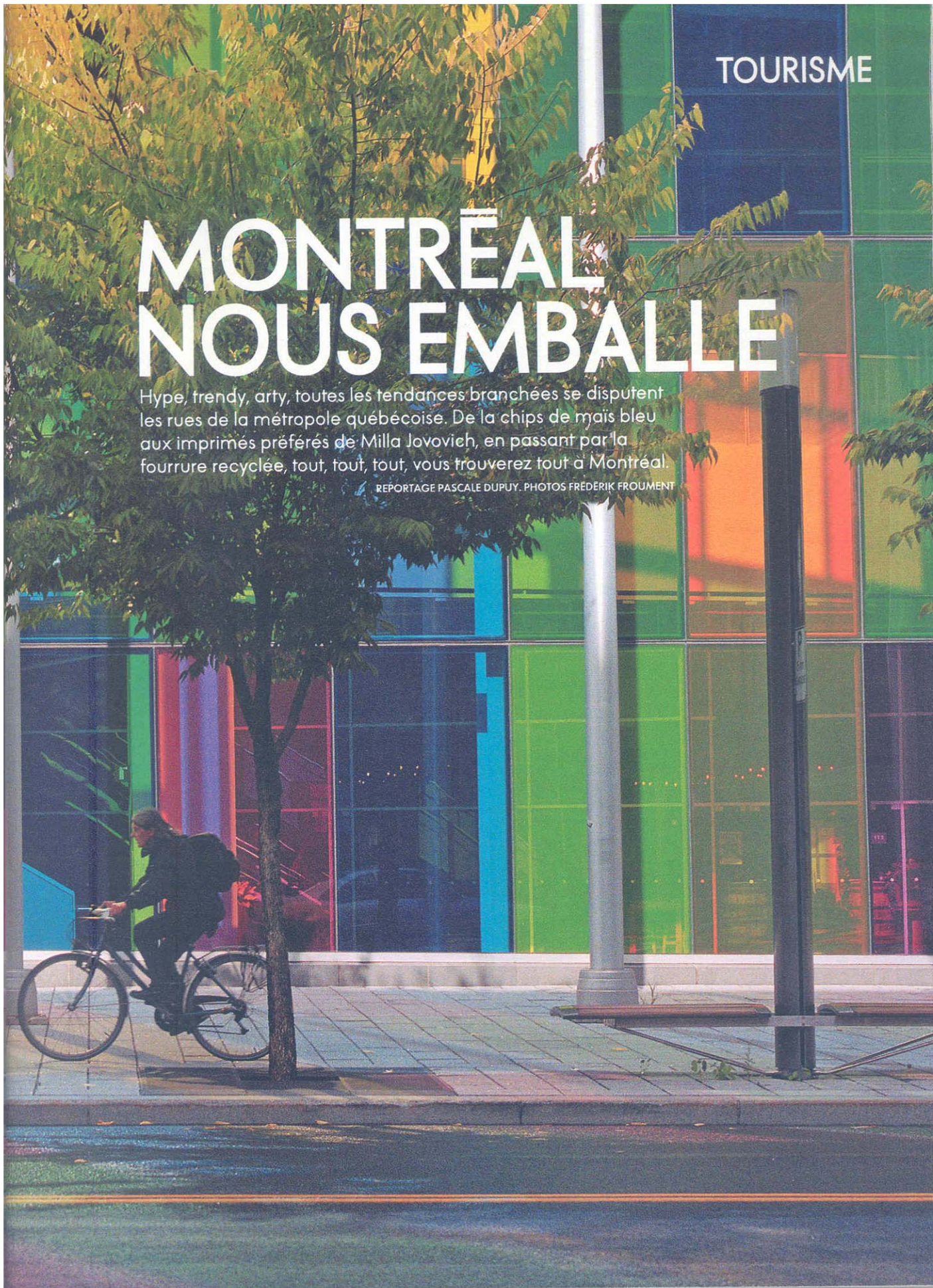


TOURISME

MONTREAL NOUS EMBALLE

Hype, trendy, arty, toutes les tendances branchées se disputent les rues de la métropole québécoise. De la chips de maïs bleu aux imprimés préférés de Milla Jovovich, en passant par la fourrure recyclée, tout, tout, tout, vous trouverez tout à Montréal.

REPORTAGE PASCALE DUPUY. PHOTOS FRÉDÉRIK FROUMENT



MONTREAL NOUS EMBALLE

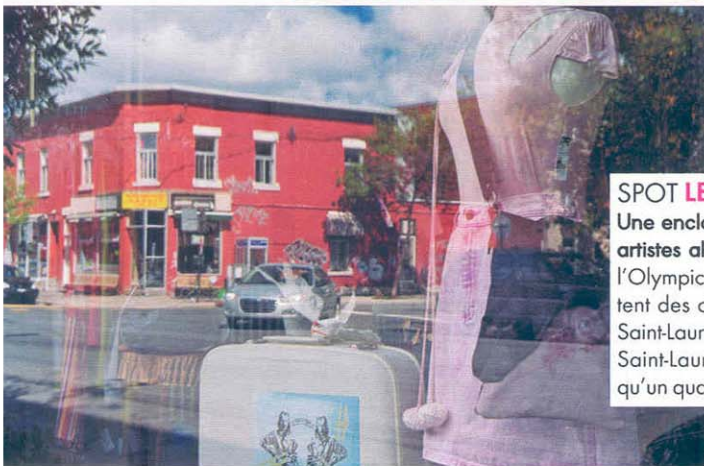
TARTINES CAFÉ HOLT

Déco design à la « Wallpaper », clientèle stylée un brin bling-bling, service parfait sur toutes les coutures et tartines au pain Poilâne frais, version canapés nouvelle cuisine, au homard avec tempura et pousses de moutarde ou au prosciutto chaud avec prunes, fromage de chèvre et miel infusé aux agrumes. Le tout à déguster dans les murs du très chic grand magasin Holt Renfrew. (Café Holt, 1300, rue Sherbrooke Ouest.)



VINS FINS PULLMAN

Premier bar à vins à avoir ouvert il y a trois ans, Pullman reste le temple de la dégustation, celui où couples bobos et tribus bohèmes viennent grignoter assiettes de fromages et bouchées raffinées en sirotant un vin chilien ou italien, conseillé par de vraies sommelières. Inattendu, tout comme le décor plein d'âme imaginé par Bruno Braën, le designer du moment. (Pullman, 3424, avenue du Parc.)



SPOT LE MILE END

Une enclave arty, plus boho que bobo, où vieux immigrants italiens et polonais, artistes alternatifs et designers en vue refont le monde devant un espresso à l'Olympico (124, rue Saint-Viateur), ancien café italien carrément hype, et achètent des chips de maïs bleu à l'épicerie bio Rachelle Béry (4810, boulevard Saint-Laurent). Quelques rues aux maisons de brique rouge entre le boulevard Saint-Laurent et l'avenue du Parc, près des pentes du Mont-Royal. Bien plus qu'un quartier à la mode, le Mile End est le spot le plus connecté du moment.

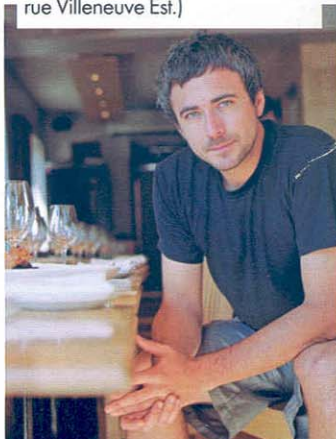
FOODIES LA MONTÉE DE LAIT

Un petit resto du Plateau Mont-Royal, dont la cote monte. Et pour cause ! A 29 ans, son chef, Martin Juneau, fait partie de ces stars des fourneaux qui, depuis cinq ans, révolutionnent la gastronomie montréalaise. Au menu ici : poitrine de porcelet confite laquée à la mélasse, chèvre chaud et pancake d'aubergines avec confiture d'oignons et moût de raisin... Autant de recettes d'influence française revisitées avec audace. (La Montée de lait, 371, rue Villeneuve Est.)



SCÈNE INDIE CASA DEL POPOLO ET SALA ROSSA

Montréal est aujourd'hui l'épicentre de la musique indie nord-américaine. Tout ce que la nouvelle scène montréalaise engendre de groupes alternatifs et de musiciens émergents s'écoute live, chaque soir, dans les deux salles les plus cultes du Mile End. D'abord la Casa del Popolo (4873, boulevard Saint-Laurent), petit café-concert ultra bohème qui a vu débiter les désormais célèbres Arcade Fire, et, juste en face, Sala Rossa (n° 4848), LA salle indie.



MODE REBORN

La hype montréalaise traverse la ville juste pour « magasiner » chez Brigitte Chartrand, ex-styliste de mode qui a fait du concept d'exclusivité la raison d'être de sa boutique du Vieux-Montréal. A l'exception des T-shirts-saris signés du Montréalais Complex Geometries, il n'y a ici que des griffes européennes. Hyper pointus : les tops en soie de la créatrice irlandaise Sharon Wauchob, les blousons déstructurés du Danois Henrik Vibskov ou les minisacs en tête d'original gainés de cuir de Natalia Brilli, la créatrice belge dont tout le monde parle. (Reborn, 231, rue Saint-Paul Ouest.)

SUITE P. 174