

Cette fiche vous donne un survol des principaux éléments à considérer dès le début de vos démarches pour ouvrir un bar ou un restaurant.

Bar, café, brasserie, bistrot?

Ces expressions ne sont pas reconnues par le Règlement d'urbanisme; il faut plutôt parler d'un restaurant, d'un débit de boissons alcooliques ou d'un établissement abritant ces deux usages. Un restaurant est un établissement destiné à la consommation de repas où l'alcool n'est autorisé qu'à cette occasion, un débit de boissons alcooliques est uniquement destiné à la consommation d'alcool. Pour ouvrir une brasserie, il faut que les usages « restaurant » et « débit de boissons alcooliques » soient autorisés, puisqu'on peut y prendre un verre sans nécessairement manger. Vous voulez un espace pour la danse ou des spectacles? Selon le cas, l'usage « salle de danse » ou « salle de spectacle » doit être autorisé.

Choix de l'emplacement

Le Règlement d'urbanisme de l'arrondissement de Mercier-Hochelaga-Maisonneuve (01-275) autorise les restaurants et les débits de boissons alcooliques dans des secteurs précis, à des conditions particulières. Par exemple, un débit de boissons alcooliques ne peut être situé à moins de 50 m d'un terrain occupé par une école.

Il peut également exister des restrictions quant à l'étage occupé par l'établissement, sa superficie ou encore quant à la distance à respecter entre certains types d'établissement. Avant de signer un bail ou d'acheter un immeuble, il est donc préférable de se présenter à notre comptoir de renseignements pour vérifier si le zonage permet d'exploiter un débit de boissons alcooliques, un restaurant ou les deux usages, à l'emplacement choisi.

Demande de certificat d'occupation

Si l'activité semble réalisable à l'emplacement de votre choix, vous devez faire une demande de certificat d'occupation au coût de 150 \$ (tarifs 2005). À la suite de l'étude de la demande, un avis écrit vous sera envoyé, soit pour signifier qu'elle est refusée, soit pour décrire les exigences à satisfaire dans les 60 jours suivant la date de l'avis, pour obtenir le certificat d'occupation. Le défaut de respecter ce délai entraîne automatiquement l'annulation de la demande de certificat dont les frais d'étude ne sont pas remboursables.

Permis de modification

Généralement, dès que l'on change l'usage ou les dimensions d'un local ou qu'on y effectue des travaux, un permis de modification est requis (7,50 \$ par tranche de 1 000 \$ de travaux, minimum de 300 \$, tarifs 2005). Des plans en deux copies sont exigés. Ces plans à l'échelle doivent présenter la situation existante et l'aménagement proposé. L'aménagement et la superficie de plancher déterminent le nombre de personnes que l'établissement peut recevoir (capacité) et cela a un impact sur les exigences relatives au système d'alarme-incendie, aux gicleurs automatiques et sur le nombre d'issues et d'appareils sanitaires requis.

Quand les travaux touchent l'extérieur de l'établissement et se font dans un secteur ou à un immeuble ayant une valeur patrimoniale, vous devez fournir des plans en trois copies et des photos des façades.

Permis d'alcool et « vidéopokers »

Vous ne pouvez obtenir de permis d'alcool de la Régie des alcools, des courses et des jeux, tant que le certificat d'occupation n'est pas émis. En ce qui concerne les appareils de loterie vidéo, qui relèvent aussi de la Régie, ils ne sont autorisés que dans les établissements détenant un permis de « bar, de brasserie ou de taverne », au sens de la Loi sur les permis d'alcool. Pour plus de détails, appelez à la Régie des alcools, des courses et des jeux, au 514 873-3577.

Salubrité

Le règlement de la CUM relatif à l'inspection des aliments exige que les planchers, les murs et les plafonds des aires de cuisson, de préparation et d'entreposage présentent une surface dure, lisse, imperméable, lavable et sans fissure. La hauteur minimale des pièces où se fait la cuisson est de 2,4 m (7 pi 10 po). Pour plus de détails sur l'inspection des aliments et la salubrité, communiquez avec la CUM au 514 280-4300; en ce qui concerne les permis alimentaires requis au niveau provincial, téléphonez au 1-800-463-6210.

Plomberie

Tous les restaurants doivent être équipés d'un séparateur de graisse pour prévenir les obstructions dans le système d'égout public. Le nombre d'appareils sanitaires exigés dans un restaurant ou un débit de boissons alcooliques,

sera déterminé par la capacité de l'établissement. Les toilettes doivent être situées à un niveau où l'établissement est autorisé, sans être à plus d'un étage au-dessus ou au-dessous, ni à plus de 60 m de la salle où se trouve la clientèle. Un évier double ou un lave-vaisselle est requis dès qu'il y a des verres ou de la vaisselle à laver. Les travaux de plomberie doivent être effectués par un entrepreneur en plomberie qualifié.

Ventilation

Un système de ventilation mécanique est obligatoire dans un débit de boissons alcooliques, même lorsque celui-ci possède des fenêtres ouvrantes. Dans le cas d'un restaurant, la ventilation naturelle peut être autorisée à certaines conditions, mais l'aire de cuisson doit toujours être pourvue d'une hotte commerciale et de conduits étanches (soudés) avec évacuation au toit.



Sécurité-incendie

Un système d'alarme-incendie est requis conformément au Code de construction du Québec, chapitre I, lorsque l'établissement est aménagé dans un bâtiment de plus de trois étages, ou lorsque le nombre d'occupants est supérieur à 150 à l'intérieur de l'établissement, ou de 300 pour tout le bâtiment.

Carte de capacité

Le propriétaire d'un débit de boissons alcooliques ou d'un restaurant d'une capacité de plus de 60 personnes doit obtenir une carte de capacité du Service de la sécurité des incendies (SSIM) et l'afficher dans son établissement. La demande doit se faire au SSIM et doit être accompagnée d'un plan d'aménagement et du calcul de la population et doit être préparée par un architecte. Pour plus de renseignements, téléphonez au 514 872-3800.

Espace réservé aux non-fumeurs

Dans un restaurant de plus de 25 places, un espace comptant pour au moins la moitié de ces places doit être réservé aux non-fumeurs et celles-ci doivent être regroupées. Si le restaurant compte plus de 400 places, l'espace pour les non-fumeurs peut être réparti en deux sections d'un minimum de 50 places.



Pensez au voisinage

Quand vous faites le choix d'un local, vous choisissez aussi un secteur. Il est donc important de vérifier au préalable si vos activités seront compatibles avec le voisinage. Y a-t-il des logements à proximité? Le bruit résultant de vos activités (musique, ventilation) pourrait-il faire l'objet de plaintes des résidents?

Un permis ne donne pas tous les droits et, dans certains cas, vous pourriez avoir à apporter des correctifs coûteux. Comme vous pouvez le constater, ouvrir un bar ou un restaurant exige de s'arrêter à une foule de détails; votre succès en dépend.

Pour tout renseignement supplémentaire, veuillez vous présenter à la :

Direction de l'aménagement urbain
et des services aux entreprises
Division des permis et inspections
5600, rue Hochelaga, sous-sol
Montréal (Québec) H1N 3L7

Voici nos heures d'accueil :

- Lundi : 13 h – 16 h
- Mardi, mercredi, jeudi :
- 8 h 30 – 12 h, 13 h – 16 h
- Vendredi : 8 h 30 - 12 h

Vous pouvez aussi consulter le site Internet de l'arrondissement :

www.ville.montreal.qc.ca/mhm

Note : Cette fiche-permis est de nature explicative et ne remplace pas la version légale et officielle, soit le règlement d'urbanisme (01-275)