

Consultation publique sur la vente d'aliments sur le domaine public, le 21 novembre 2012

Division des élections et du soutien aux commissions
Direction du greffe
275, rue Notre-Dame Est, bureau R-134
Montréal (Québec) H2Y 1C6

Commentaires de Paul Holder sur la cuisine de rue de Montréal

Mesdames et Messieurs de la commission,

Nous comprenons bien l'enthousiasme qui existe pour la nouveauté et pour le dynamisme offerts par la restauration de rue qui est présentement à l'étude dans cette consultation publique. Nous présentons ce petit document ce soir afin de faire valoir nos préoccupations et nos inquiétudes relatives à ce projet. Il est important pour nous de nous assurer que si cette nouvelle approche commerciale devient réalité, elle sera introduite et gérée de manière à respecter *intégralement* tous les acquis et tous les droits des commerces existants.

Les commerces de restauration déjà établis sont assujettis à toute une panoplie d'obligations envers la municipalité et ils ont le droit de compter sur l'intégrité de leur emplacement et du paysage compétitif qu'ils habitent; nous demandons donc à nos représentants élus de s'assurer que toute nouvelle réglementation qui favorise la cuisine de rue, ne pénalise *d'aucune manière* les commerçants déjà en place.

À titre d'exemple d'une ingérence inacceptable sur le territoire des commerçants en place, nous pouvons déjà citer la présence de toute une série de commerces ambulants installés d'une façon improvisée et franchement effroyable devant les commerces de restauration du Complexe Desjardins pendant le Festival Juste pour Rire au mois de juillet dernier. En effet, pendant que ces commerces semblaient faire des affaires d'or, que les promoteurs du festival empochaient leur part des bénéfices et que les autorités prenaient leur quote-part en permis et en taxes, les restaurants déjà en place (La Rôtisserie St-Hubert et le Café Dépôt) avaient, eux, vue sur les arrières de toute une série de camions avec cheminées, bruits, odeurs et tout le reste des beautés naturelles que présentent le derrière d'un camion ou d'une roulotte lorsqu'il se gare devant la vitrine et la terrasse d'un commerce existant.

La règle proposée d'établir une distance minimale de 60 mètres entre un commerce ambulancier et un commerce traditionnel qui offre un *produit similaire* est une restriction nettement insuffisante. Pour que le jeu soit équitable et que le terrain soit le même pour tous les joueurs impliqués, il est fondamental que l'arrivée de commerces ambulants n'affecte *en rien* la façade sur rue, l'accès et le contexte compétitif des commerces déjà établis. Ce n'est pas parce que nous ne vendons pas de « hotdogs » dans notre établissement que nous devrions dorénavant avoir devant nous ou trop près de nous un « stand à hotdog » ambulancier; et ce n'est pas parce que nous ne vendons pas de « hotdogs » que nous ne serons pas affectés par la présence de ce nouveau compétiteur.

Ainsi donc, les règlements de distances minimales doivent porter sur bien plus que la similarité d'un produit offert; ces règlements doivent aussi garantir que rien ne changera dans l'environnement immédiat et dans les acquis de tous les commerces qui paient déjà chèrement pour leur pignon sur rue à Montréal.

Les règlements doivent aussi assurer l'équité compétitive entre les commerces ambulants et les commerces établis en s'assurant que les exigences municipales en matière de permis, de taxes, de droits d'enseigne, de règles de salubrité, d'évacuations des hottes, de bruit, de droit des fumeurs, etc. soient aussi consistantes et contraignantes pour les commerces qui se déplacent qu'elles le sont pour ceux qui occupent un emplacement fixe; il faut se rappeler qu'un commerce établi paie ses obligations à l'année, et ce, que le contexte économique ou saisonnier soit favorable ou non. Les taxes municipales et les permis coûtent aussi cher dans les grands froids de l'hiver que sous le beau soleil de juillet.

Pour conclure, nous serons prêts à accepter de bonne foi l'apparition de ce nouveau type de commerce à Montréal, seulement dans la mesure où ce déploiement est régi par une série de règlements qui protègent intégralement tous les acquis, les droits et les façades sur rue des commerces déjà établis et ce, même dans la zone des festivals. Il y a à Montréal une multitude de terrains vagues, de bouts de rues sans restaurants et d'emplacements aptes à recevoir ces nouveaux points de vente *sans pour autant hypothéquer les droits acquis des commerces existants.*

Mesdames et messieurs de la commission, vous le savez déjà, les commerces de restauration à Montréal vivent déjà un contexte de compétition très intense, nombreux sont ceux qui parviennent tout juste à rejoindre les deux bouts et d'autres, même pas; il serait véritablement contre-productif de venir rajouter de nouveaux joueurs à ce paysage déjà surchargé de commerces de ce type et, surtout, impardonnable de laisser ces nouveaux joueurs mobiles s'installer devant nos établissements et dans nos cours.

Merci

Paul Holder, restaurateur

Le Café du Nouveau Monde
84, Sainte-Catherine Ouest
Montréal (Québec)
H2X 1Z6

Téléphone 514-866-6191
Télécopieur 514-866-7088
Holderp.cnm@videotron.ca