

Bonjour,

Mon nom est Marylin Benarrous, je suis l'unique propriétaire du restaurant 1000 Grammes (ancien KILO) sur la rue Sainte-Catherine au coin d'Alexandre-de-Sève depuis 1 an et demi mais le restaurant est sis à la même adresse depuis une quinzaine d'année.

J'ai eu vent de votre intention d'octroyer des permis pour des Food Truck sur la rue Sainte-Catherine. Puis-je vous demander POURQUOI???

Honnêtement je ne comprends vraiment pas? Est-ce que c'est parce que vous considérez que nous ne sommes pas capable de répondre à la demande ou bien vous considérez qu'il n'y a pas assez de variété? Pour ma part, je peux vous assurer que même l'été nous sommes capable sans aucun problème de répondre à la demande. Nous sommes ouverts 364 jours par an du lundi au dimanche de 11h00 jusqu'à 23h30 et 24h30 les vendredis et samedis. Et si vous trouvez que ce n'est pas assez je suis certaine qu'entre les rues Alexandre-de-Sève et Plessis il doit y avoir, sur une distance de 500 mètres, pas loin de 900-1000 places assises de disponibles (mon commerces en compte 104 et 18 de plus l'été).

Oui, l'été reste ma période la plus achalandée et rentable de l'année durant les mois de mai, juin, juillet, août et septembre mais que faites des autres 7 mois où nous avons tout juste assez de nos recettes de l'été pour passer à travers une rue que les commerces aux détails ont désertés??? Mon loyer reste le même soit pas loin de \$7000.00 par mois tout au long de l'année et que faites de mon compte de taxes d'affaires qui s'élève à \$13000.00 par an???? Puis de mon permis de terrasse et de boisson durant l'été. Avant d'avoir servi mon tout premier client, sur ma terrasse, il ne m'en coûte pas loin de \$4000 entre ces 2 permis. Et aussi de mon inscription à la SDC?

Sincèrement, je suis une restauratrice proactive je diversifie mon offre en me tournant vers la formule traiteur, du prêt-à-emporter justement pour mieux passer à travers l'hiver et assurer le revenu de mes 14 employés à mon emploi.... Et pourtant, s'il est si facile d'avoir un permis de Food Truck pourquoi je me casserai le « derrière » à être si créative et à me démener pour préserver ce dont mes employés et moi nous affairons chaque jour à faire : servir un produit frais et de qualité dans une ambiance agréable et procurer à nos clients une expérience personnalisée et inoubliable. Sérieusement, pensez-vous qu'un Food Truck sera égalé l'expérience que nous faisons vivre à notre clientèle?

Honnêtement, si c'est le cas je considère sérieusement mettre la clé sur mon commerce et faire la demande d'un permis de Food Truck, me remplir les poches l'été avec la manne de clients et profiter de mes hivers.... Ben oui, tant qu'à ça j'ai un menu qui se prête tout à fait au genre de menu offert par les Food Truck.

Je travail dans mon commerce 6 jours sur 7 l'hiver et 7 sur 7 l'été. Je suis une restauratrice de formation et croyez moi que je trouve que mon commerce est tout un défi mais j'aime ça et surtout j'aime faire plaisir à ma clientèle. Mon équipe et moi relevons toutes sortes de nouveaux défis pour garder notre équipe complète tout au long de l'année et assurer notre emploi. Je sais que cela ne vous concerne pas mais j'ai investi toutes mes économies des 20 dernières années pour acheter mon commerce étant donné que les banques ne prête pas un

sous au restaurateur. Je serai tellement déçue d'avoir à abandonner mes employés (dont certains avec une famille) et mon rêve pour que la ville tente de mettre en péril mes réserves pécuniaires qui me font passer à travers l'hiver. Je mets au défi n'importe qui d'entre vous de venir passer une semaine avec nous et de voir tous les efforts que nous faisons pour gagner notre argent. Vous pensez peut-être que les restaurateurs s'en mettent plein les poches? Et bien encore une fois, je me considère comme une excellente gestionnaire et malgré tout je vous propose d'éplucher mes états des résultats financiers pour vous prouver que je ne pourrai me permettre une compétition que je considère déloyale.

J'espère que vous prendrez quelques minutes pour me lire...

Marylin Benarrous

Une restauratrice un peu intense mais sincère et intègre

PS j'espère au moins que si vous poursuivez votre idée de vouloir octroyer des permis de Food Truck sur ma rue, vous consulterez notre SDC et que nous les membres soyons au fait de ce qui nous attends.

Marylin Benarrous



1495 rue Ste Catherine
Montreal H2L 2H9
Tel: 514 596 3933
Tel: 514 596 0100

1000grammes@gmail.com

www.1000grammes.com

[Facebook](#)

