

Montréal, ville gastro-comique!

Mémoire présenté à
la Commission permanente sur
le développement économique et urbain et l'habitation
dans le cadre de la Consultation publique sur la
vente d'aliments sur le domaine public à Montréal

par

Festival Juste pour rire

Mercredi, 28 novembre 2012

Table des matières

Introduction3

L'expérience Juste pour rire4

Notre proposition

 Qualité de la nourriture5

 Relations avec les restaurateurs6

Conclusion7

Bibliographie10

Introduction

Nous nous présentons ce mémoire principalement d'un point de vue événementiel. C'est notre métier.

La cuisine de rue, soit la préparation, la cuisson, la vente et la consommation de nourriture dans la rue, ne date pas d'hier. Les premiers vendeurs et cuisiniers de rue dateraient du temps de la Rome Ancienne (8^e siècle av. JC). Le premier établissement annonciateur de la restauration serait apparu à Paris en 1582, caractérisé par l'utilisation de la fourchette comme ustensile; mais ce n'est qu'en 1765 que le premier restaurant, tel que nous les connaissons aujourd'hui, a été ouvert à Paris, proposant un menu élaboré, un service par du personnel dédié et des prix abordables. Ainsi, notre conception de la restauration est bien récente dans l'histoire culinaire et gastronomique. La cuisine de rue est une manifestation populaire de l'art culinaire que certains considèrent comme un candidat sérieux au statut de 10^e art.

La ville doit aller de l'avant avec une cuisine de rue gourmande et saine. La cuisine de rue a déjà lieu à petite et grande échelle à travers le Québec dans les rues, les ruelles, les places publiques et les parcs lors d'événements comme, par exemple, la Fête nationale, la *FamiliFête* à Sherbrooke et les festivals, dont *Montréal en lumières*, le *Festival d'été de Québec*, la *Rue Kitétonne* au Locoshop Angus ou encore, les *Régates de Valleyfield*. Plusieurs festivals et événements ont la nourriture et la boisson comme thématique principale et au cœur de leurs activités : la *Grand'Bouffe* d'Amos, le *Blues Bouffe* de Farnham, *Saguenay en bouffe* et les *Festibières* qui poussent dans plusieurs régions. À Montréal, les véhicules de vente de nourriture ont été autorisés et lancés avec grand succès dans quelques endroits publics au cours des dernières années, dont l'Esplanade du Parc olympique et le parc Émilie-Gamelin. La Ville de Montréal est donc prête à permettre l'étendue de cette nouvelle offre culinaire sur son territoire.

Pour la première fois, le Festival Juste pour rire, a expérimenté avec la cuisine de rue avec le camion Grumman 78 de Gaëlle Cerf qui était installé au coin de Jeanne-Mance et la rue Sainte-Catherine. Très satisfait de cette expérience, nous avons créé Le Souk alimentaire l'été dernier qui introduisait de façon structurée et diversifiée l'art culinaire aux arts de la rue. Ce fut un succès populaire et critique exceptionnel. Une citation :

« C'est le plus réussi des événements! Absolument impressionnant et excitant! Mes coups de cœurs jusqu'à maintenant: les boules de pieuvre en pâte (takoyaki), le sandwich au pulled pork du Pas d'cochon dans mon Salon, le taco au tartare de thon blanc et salsa de mangues du Marché 27 Express, le sandwich Le Migrateur (saumon, mayo à l'orange, concombre, câpres frits). Il faut que j'y retourne pour essayer les autres!!! » (Sabrina Lu, thesassyfoodophile.com)

Vous trouverez d'autres témoignages aussi éloquentes à l'annexe A de notre mémoire.

Le Festival Juste pour rire veut ajouter à son menu festif cette nouvelle expérience gastronomique lors de ses prochaines éditions et contribuer ainsi à renforcer l'image de marque de Montréal et le

Quartier des Spectacles comme destinations d'expériences gustatives incontournables. En effet, Montréal, reconnue pour être une ville gourmande, la ville avec le plus de restaurants par capita en Amérique du nord, est une ville où la restauration est variée, de grande qualité et reconnue internationalement. Enrichir cette offre avec la cuisine de rue permettrait à Montréal d'étendre cette reconnaissance, mais aussi d'attirer des touristes québécois, canadiens, américains et internationaux. On connaît la formule, le succès local mène au rayonnement international.

Nous voulons contribuer et participer à la discussion et aux débats sur l'encadrement de cette activité qui générera des retombées pour Montréal. Les principaux enjeux sont la qualité de la nourriture qui sera servie ainsi que les relations entre les restaurateurs de rue, les nomades et semi-nomades, et les restaurateurs ayant pignon sur rue, à domicile fixe et permanent. Nous vous présentons donc quelques pistes de réflexion qui permettrait de répondre aux deux principales préoccupations de nombreux acteurs : la qualité de la nourriture et les relations avec les restaurateurs environnants.

L'expérience du Festival Juste pour rire : le Souk gastronomique

En juillet 2012, le Festival Juste pour rire a aménagé un souk gastronomique qui, sous la direction de Gaëlle Cerf (Grumman78), a réuni 29 entrepreneurs qui ont offert des mets de grande qualité préparés par des artisans qui ont à cœur leur art et l'estomac de leurs clients!

Huit camions, treize conteneurs et huit cabanes à pêche sur glace ont été installés sur la rue Sainte-Catherine entre la rue Saint-Urbain et la rue Jeanne-Mance afin d'y servir des plats de très haute qualité allant du poulet au beurre indien du Traiteur Guru, des brochettes satay cuisinées par Giovanni Apollo, des crêpes de la crêperie Krampouz aux lobsters rolls au homard des Îles-de-la-Madeleine du Marché 27 Express.

Ces entrepreneurs et artisans étaient tous liés à un restaurant ou à un traiteur. Ils ont apprécié leur expérience d'affluence et de proximité avec les festivaliers. Deux de leurs témoignages sont recensés en annexe A.

Le Souk leur a donné une nouvelle vitrine au cœur du centre-ville, un lieu d'expérimentation, d'innovation et d'échanges. Un laboratoire à ciel ouvert pour faire rayonner leur art.

Depuis, trois d'entre eux ont acheté un camion.

Les Montréalais, les excursionnistes et les touristes ont enrichi leur séjour à Montréal avec cette nouvelle expérience culinaire qui leur a fait découvrir une autre forme d'art et d'artisanat culinaire montréalais et, du même coup, des produits du terroir québécois.

La cuisine de rue existe à travers le monde. Dans certaines villes et villages, il y a plus de cuisine de rue que de restaurants. Souvent, la frontière entre les deux est difficile à déterminer. Pensons, par exemple, à la Thaïlande, à la Chine et au Vietnam, au Pérou, à la Bolivie et à l'Équateur, où les restaurateurs sont côte-à-côte sur les rues, à préparer des mets pour les 2-3 petites tablées qu'ils ont

installées à l'avant de chacun de leurs kiosques. Pensons à l'Inde, où il est possible d'acheter de délicieux samosas ici et là ou encore des dahl (lentilles) servies dans une feuille de palmier séchée en forme de bol. Pensons à l'ambiance de ces villes où les habitants et les commerçants côtoient et échangent quotidiennement avec des touristes venus des quatre coins du monde. Je suis certain que pour plusieurs d'entre vous ces expériences sont parmi vos meilleurs souvenirs de voyage.

La ville de Portland a réalisé une étude (Urban Vitality Group, 2008) auprès des consommateurs de nourriture de rue qui démontre que la présence de vendeurs de nourriture dans la rue crée des lieux d'échanges conviviaux : 50% des consommateurs affirment avoir eu des conversations informelles avec d'autres clients; 66% ont une bonne ou très bonne relation avec le vendeur; et 50% des consommateurs précisent qu'ils ont eu une bonne relation avec plus d'un vendeur de nourriture sur rue.

Deux conditions essentielles

Suite à cette première expérience gastronomique réussie à l'occasion du 30^e anniversaire du Festival, deux éléments nous apparaissent essentiels:

- Que les produits proposés par les unités de cuisine mobiles demeurent gastronomiques en mettant de l'avant la qualité de la nourriture et la convivialité du service;
- Que ce modèle de rendre la cuisine accessible dans la rue soit développé en concertation avec les restaurateurs traditionnels, en proposant des avenues d'échange et de médiation.

Nous ne sommes pas en compétition. Nous sommes en « coopétition » un mot hybride proposé par deux professeurs du Harvard Business School pour décrire comment des entreprises qui se font compétition dans un marché peuvent collaborer entre elles, avec leurs fournisseurs et leurs clients pour accroître et accélérer la croissance de leur marché. Leurs parts de marché seront peut-être les mêmes ou plus petites mais leurs chiffres d'affaire plus importants. Un élément essentiel à cette coopération est d'avoir une lecture commune de l'environnement et une vision à long terme.

Une autre considération qu'il faut garder en tête, qui peut apparaître de prime à bord contre-intuitive, c'est le fait que plusieurs détaillants d'un même produit se retrouvent à proximité l'un de l'autre et souvent dans des espaces ou des façades contiguës : antiquaires, détaillants (voitures, produits de luxe, linge), hôtels, restaurants. C'est une caractéristique commune de nos villes depuis très longtemps, autant dans les centres-villes que les banlieues. Le Souk alimentaire en était un bon exemple, comme il l'est dans la plupart des marchés publics permanents et temporaires.

Il nous semble d'autant plus envisageable de voisiner et de côtoyer des restaurants pendant une période limitée d'un festival ou d'un événement.

De plus, ce n'est pas la même expérience. Nous ne sollicitons pas de chaînes de restaurant ou de fast food. Les conditions ambiantes et de consommation sont distinctes: les produits, les prix, la durée de l'expérience gustative beaucoup plus courte, souvent debout et en mouvement, il n'y a pas d'air

conditionné, le dialogue et un rapport de proximité avec les artisans et cuisiniers, comme avec les marchands d'une étale.

A. Qualité de la nourriture

Aujourd'hui, la mise en fonction d'un **véhicule** de vente de nourriture sur la rue nécessite des permis, certifications et formations provenant de divers paliers de gouvernement et organismes publics. Pour le Festival Juste pour rire, cette démarche ne doit pas alourdir la réglementation relative à la restauration et la vente au détail dans la mesure où nous considérons que les règles québécoises actuelles suffisent.

Commentaire [a1] : On parle toujours des véhicules. Et les conteneurs et les cabanes.

Nous croyons qu'une homologation à valeur ajoutée octroyée par une instance municipale, pertinente et efficace, établit en consultation avec l'Association des Restaurateurs de Rue du Québec, serait souhaitable. Cette homologation pourrait prévoir, entre autre chose :

- La nécessité de préparer les aliments en cuisine de restaurant ou de production, afin que les aliments soient préparés d'avance pour éviter les risques de contamination dans les unités mobiles;
- L'interdiction d'aliments congelés précuits ou préfabriqués. De cette manière, on fait d'une pierre deux coups. D'abord on fait entrave à la malbouffe qui utilise cette technique. Ensuite, on encourage une nourriture saine et non une nourriture usinée avec les extras de sel, de gras et de sucre;
- L'utilisation et la valorisation des produits du terroir québécois, afin de rendre l'expérience touristique complète.

B. Relations avec les restaurateurs traditionnels

Quant aux relations avec les restaurateurs, le Festival Juste pour rire préconise une réglementation municipale claire et adéquate inspirée en partie des lois et règlements des différentes villes nord-américaines (voir Bibliographie).

Tout comme, entre autres, Toronto, Portland, Vancouver et Seattle, nous croyons que Montréal peut et doit se doter d'une réglementation qui permettra la vente de nourriture sur le trottoir, dans la rue, dans les parcs, les espaces publics, à proximité des marchés, et pendant les événements publics et les festivals.

Les règles encadrant l'activité des véhicules de vente de nourriture sur la rue que l'on retrouve dans ces quatre municipalités ont évolué avec le temps, les mœurs de l'hygiène, les goûts des consommateurs et les pratiques de l'industrie.

Cependant, ces règles ont aussi évolué avec la concertation entre les restaurateurs ayant pignon sur rue et les restaurateurs de rue.

La cuisine de rue est un mouvement structuré et une façon de proposer une nourriture de qualité et accessible qui prends de l'ampleur à Montréal. Nous sommes conscients que cela amène de

nouveaux défis pour la société civile, notamment dans les rapports entre restaurateurs de rue et les restaurateurs traditionnels.

Il serait donc opportun de mettre sur pied un comité composé de représentants de la Ville et de ces deux regroupements de restaurateurs qui élaboreraient ensemble les règles fondatrices de cette nouvelle activité à Montréal. Le permis d'occupation non-transférable qui serait émis aux entrepreneurs propriétaires de véhicule de vente de nourriture sur la rue pourrait varier selon les formules retenues (arrondissement Ville-Marie vs arrondissements environnants; proximité ou non de restaurants ayant pignon sur rue; type de nourriture vendue; véhicule autonome vs véhicule ayant besoin de services municipaux en eau et électricité; l'événementiel; etc.).

Conclusion

Au Québec, la cuisine est rassembleuse et créatrice de conversations animées, dans nos foyers, au restaurant et à l'extérieur. En autorisant la vente sur rue, nous créons d'autres lieux, certains éphémères, peut-être d'autres permanents, accessibles, conviviaux, d'autres moments propices aux échanges entre commerçants, entrepreneurs, artisans, consommateurs et citoyens.

La cuisine de rue est une fenêtre sur le monde autant par la diversité des ingrédients, l'origine des recettes et la nature des modes de préparation.

La cuisine de rue est maintenant reconnu comme un attrait touristique novateur. Un des guides touristiques Lonely Planet est consacré exclusivement aux endroits dans le monde où la vente de nourriture de rue est autorisée. L'émission de télévision Eat St. de la chaîne Food Network présente les meilleurs vendeurs de nourriture de rue en Amérique du Nord et au Royaume-Uni. Des applications pour téléphones intelligents recensent quotidiennement la position des véhicules de vente de nourriture. De multiples palmarès et articles sur Internet, tels que le célèbre Guide Debut, répertorient et font connaître les villes qui offrent la cuisine de rue.

Le tourisme gourmand, de découverte et d'aventure, est de plus en plus populaire. La compétition est féroce. Montréal doit continuer à se démarquer. Le dynamisme de nos restaurateurs et de nos traiteurs et leur sens de l'innovation sont un gage de réussite pour Montréal, ville gourmande internationale.

Le Festival Juste pour rire, tout comme plusieurs restaurateurs et artisans montréalais, espèrent que la cuisine de rue fera partie de nos vies et de celle de notre ville afin que nous bénéficions tous des retombées gastronomiques, culturelles, économiques et touristiques de cette activité, qui nous fera connaître sur la scène internationale, tout en permettant à nos concitoyens d'avoir accès à une nourriture de qualité et de proximité.

Entrepreneurs

« Pour certains restaurateurs sur place, c'est aussi une toute nouvelle expérience, comme pour Kate Chomyshyn et Julio Guajardo, de La Carita, qui fabrique des paletas, des friandises glacées faites à partir d'ingrédients complètement naturels. «Pour nous c'est super bien, on est une nouvelle compagnie. Ça nous aide à nous faire une place d'être installés ici», ont-ils expliqué. » (Ève Lévesque, Canoë)

«C'est une belle opportunité, le site est vraiment beau et il y a vraiment plein d'activités, a pour sa part dit Julien Hébert-Bouchard, copropriétaire de Pas d'cochon dans mon salon. Pour nous, c'est une très belle visibilité.» (Ève Lévesque, Canoë)

Festivaliers

«Nous sommes venus il y a deux ans, ont raconté Denis Labelle et Stefan Sasura. Il n'y avait rien ici avant. Alors on apprécie beaucoup! On a trouvé ça vraiment intéressant tous les restaurants installés sur la rue. Et le restaurant «Rest in beef», dont le camion est un corbillard, c'est vraiment impressionnant!» (Ève Lévesque, Canoë)

« C'est le plus réussi des événements! Absolument impressionnant et excitant! Mes coups de cœurs jusqu'à maintenant: les boules de pieuvre en pâte (takoyaki), le sandwich pulled pork du Pas d'cochon dans mon Salon, le taco au tartare de thon blanc et salsa de mangues du Marché 27 express, la sandwich Le Migrateur (saumon, mayo à l'orange, concombre, câpres frits). Il faut que j'y retourne pour essayer les autres!!! » (Sabrina Lu, thesassyfoodophile.com)

« Il y a tellement de choix, je ne sais pas où manger ce soir encore! » (Judyna Pres, FB)

« Félicitations à Gaëlle Cerf et toute son équipe. C'est très agréable de déambuler entre les différents restaurateurs. Difficile de faire un choix! Le mien était excellent! » (Nancy Guit, FB)

« The choices were truly endless with over a dozen vendors on-site. The food was unique, varied and not your typical "street meat" (curbside hotdog). As I made my way down the souk strip of Sainte Catherine Street near Place des Arts, I spotted the familiar lime green Grumman '78 taco truck right away. With a husband who is proud to have once been the FourSquare mayor of their Faubourg location, I am all too familiar with their soft shell tacos, but that didn't stop me from picking up a feta pimento taco (\$5) to start my culinary souk adventure. » (Lauren Cracower, invitée de zurbaines.com)

Which Montreal food trend are you most excited about? « Street food! It's such a huge part of good eating all over the world and there's a growing push for it here. Gaëlle

Cerf of Grumman 78 is doing great work. She teamed up with other Montreal chefs for the street food fair at the Snow Village this winter and she's organized a street food souk at the Just for Laughs festival. I think it's a great opportunity to bring different types of cuisine "on the road" – I'd love to see a pupusa truck, a barbeque truck and a shawarma or biryani truck like the ones in New York. » (Nadine Ishak of CTV's Sunday Bite, urbanexpressions.com)

Touristes

« Holly Nadeau, pour sa part, dégustait un épi de maïs à la mayonnaise chipotle, coriandre et persil de chez Grumman. «J'adore les «foodtrucks», s'est exclamée la dame, qui vient de la Caroline du Sud spécialement pour Just For Laughs. « Ça semble être de la nourriture de grande qualité. Mon mari est allé chercher des tacos et des crêpes. Il va ramener plusieurs petits trucs et on va essayer de goûter à tout ! Nos enfants viennent nous rejoindre vendredi. Nous avons très hâte de les amener ici et de leur faire découvrir tout ça», a-t-elle poursuivi. » (Ève Lévesque, Canoë)

Bibliographie

JPR

<http://voir.ca/voir-la-vie/art-de-vivre/2012/07/19/festival-juste-pour-rire-arts-et-nourriture-de-rue/>

<http://journalmetro.com/actualites/montreal/35950/juste-pour-nourrir-une-soiree-pour-de-la-nourriture-de-rue-de-qualite/>

http://www.debeur.com/site/index.php?mact=News,cntnt01,detail,0&cntnt01articleid=237&cntnt01origid=58&cntnt01category_id=5&cntnt01returnid=58

<http://fr.canoe.ca/divertissement/arts-scene/nouvelles/2012/07/15/19988451.html>

<http://www.thesassyfoodophile.com/2012/07/la-bouffe-de-rue-montreal.html>

http://www.lapresse.ca/arts/festivals/juste-pour-rire/201107/29/01-4421917-grand-succes-de-juste-pour-nourrir.php?utm_categorieinterne=traffidriviers&utm_contenuinterne=cyberpresse_B9_arts_244_accueil_PO%2520S1

<http://zurbaines.com/en/sorties/just-for-laughs-food-souk/>

<http://journalmetro.com/plus/bouffe/118500/le-souk-gastronomique-du-festival-juste-pour-rire/>

MONTREAL

http://ville.montreal.qc.ca/portal/page?_pageid=6877,100173572&_dad=portal&_schema=PORTAL

<http://www.radio-canada.ca/regions/Montreal/2012/06/13/001-bouffe-rue-montreal.shtml>

<http://www.lapresse.ca/debats/chroniques/marie-claude-lortie/201206/14/01-4534737-cuisine-de-rue-nouveau-menu-a-montreal.php>

<http://jbourbonnais.org/2012/06/13/bouffe-de-rue-montreal-lancera-une-etude-publique-sur-le-sujet-des-cet-ete/#more-1900>

<http://www.extenso.org/blogue/la-cuisine-de-rue/17/>

<http://www.carrefouralimentairecentresud.com/fruixi>

<http://fr.canoe.ca/infos/quebeccanada/archives/2011/07/20110711-154210.html>

http://www.radio-canada.ca/emissions/l_epicerie/2011-2012/Reportage.asp?idDoc=222713

<http://voir.ca/voir-la-vie/gastronomie/2012/06/07/vive-lete-nourrir-la-rue/>
http://quebec.huffingtonpost.ca/2012/06/13/nourriture-rue-montreal_n_1594976.html
<http://fr.canoe.ca/artdevivre/cuisine/article1/2012/06/13/19876041-qmi.html>
<http://www.parcolympique.qc.ca/evenements/1ers-vendredis/>
<http://www.ledevoir.com/politique/montreal/352067/harel-favorable-a-la-bouffe-de-rue>
<http://imaginairesdelatable.blogspot.ca/2012/08/les-errances-du-mangeur-journee-de.html>
http://www.radio-canada.ca/emissions/la_semaine_verte/2010-2011/chronique.asp?idChronique=143617
<http://www.lapresse.ca/vivre/cuisine/restaurants/201205/04/01-4522129-la-restauration-mobile-demenage.php>
<http://voir.ca/voir-la-vie/art-de-vivre/2012/07/19/festival-juste-pour-rire-arts-et-nourriture-de-rue/>
<http://streetfoodmontreal.com/>
<http://lapantry.com/tag/bouffe-de-rue/>
<http://gourmandemaispastrop.wordpress.com/2012/07/16/bouffe-de-rue-au-festival-juste-pour-rire/>
<http://journalmetro.com/uncategorized/104959/qui-a-peur-de-la-bouffe-de-rue-moi/>
<http://www.urbanexpressions.ca/food/story/street-food>
<http://www.hrimag.com/La-cuisine-de-rue>

SEATTLE

<http://www.gourmet.com/restaurants/2009/09/seattle-street-food>
<http://www.seattle.gov/economicdevelopment/mobilefood/>
<http://mayormcginns.seattle.gov/supporting-seattles-street-food/>

TORONTO

<http://www.thestar.com/news/gta/article/1202047--toronto-street-food-hits-the-road>

<http://www.theglobeandmail.com/news/toronto/when-toronto-is-famous-for-its-street-food-you-can-thank-this-man/article4103202/?page=all>

<http://www.toronto.ca/legdocs/mmis/2012/ls/bgrd/backgroundfile-48434.pdf>

<http://www.toronto.ca/licensing/pdf/chpt315.pdf>

http://www.toronto.ca/health/he/hd_index.htm

VANCOUVER

<http://vancouver.ca/people-programs/street-food-vending.aspx>

<http://vancouver.ca/people-programs/food.aspx>

<http://www.miss604.com/2012/10/sustenance-festival-vancouver-street-food-carnival.html>

http://www.tourismvancouver.com/dine/dine-out-vancouver-2012/festival-events/street_food_city/

<http://vancouver.ca/streets-transportation/street-and-sidewalk-use-for-business-and-activities.aspx>

<http://www.guardian.co.uk/travel/2011/oct/14/vancouver-gourmet-street-food>

PORTLAND

<http://blogs.vancouver.sun.com/2012/09/08/portland-street-food-tour/>

<http://www.gourmet.com/restaurants/2009/09/portland-street-food>

<http://www.travelportland.com/food-and-drink/more-dining-options/food-carts>

<http://www.foodcartsportland.com/> - tour guidé

<http://www.portlandoregon.gov/bps/52798>

DIVERS

<http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/9282395>

<http://streetfoodapp.com/>

http://travel.usnews.com/features/Worlds_Best_Street_Food/

<http://www.guardian.co.uk/travel/2011/sep/26/new-york-best-street-food?INTCMP=ILCNETTX3487>

<http://www.amazon.com/Lonely-Planet-Worlds-General-Pictorial/dp/1742205933>

<http://www.rueducommerce.fr/index/street%20food>

<http://www.frommers.com/slideshow/index.cfm?group=311&p=1>

<http://www.guardian.co.uk/travel/2012/feb/24/worlds-best-street-food-lonely-planet>

<http://www.realfoodfestival.co.uk/festivals/world-street-food-2012>

<http://www.foodandwine.com/slideshows/worlds-best-cities-for-street-food>

<http://www.reuters.com/article/2012/07/20/uk-travel-picks-food-idUSLNE86J02720120720>

<http://www.cnn.com/2010/TRAVEL/07/19/worlds.best.street.food/index.html>

<http://grumman78.blogspot.ca/>