Consultation publique sur la vente d'aliments sur le domaine public à Montréal

Commission permanente sur le développement économique et urbain et l'habitation

Mémoire présenté par
Cécile Combelle,
architecte d'État
et Patrick Morand, architecte OAQ
membres associés d'atelier barda, Montréal

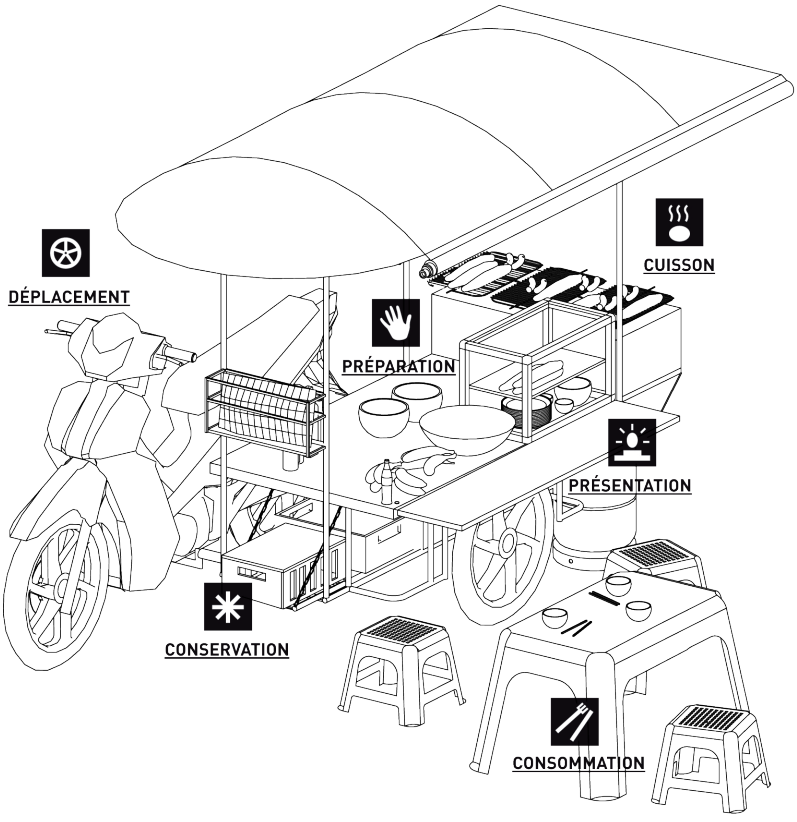
_atelier barda,
8213 rue Saint-Andre, Montréal,
QC, H2P 1Y4 t. 514.618.0240
contact@atelierbarda.com
29 novembre 2012

Pop up culinaire dans le cadre de l'évènement *Cet été chez Émilie, place Émilie-Gamelin* Montréal, été 2012

- Présentation

1. - Démarche, intérêt pour le thème.
2. - La cuisine de rue comme «activateur de lien social».
3. - Les cantines de rue et le paysage urbain.
4. - La dimension créative face à la réglementation.
5. - La diversité alimentaire proposée.
6. - Nourriture de rue et agriculture urbaine.
7. - Expériences concrètes à l'étranger.

- Conclusion



Les principales fonctions de la cuisine de rue
(catalogue d'exposition *Ma cantine en ville, voyage au coeur de la cuisine de rue,* octobre 2012)

Présentation

_atelier barda
Né en 2007 en tant que collectif, puis sous forme d'atelier depuis 2011, entre Paris et Montréal, l'atelier se questionne sur les transformations urbaines contemporaines et cherche des réponses prospectives d'échelle humaine pour différents lieux et usagers.
S'appuyant sur les analogies et les référents mêmes de l'inconscient collectif, _ atelier barda prône une approche ludique dans l'élaboration de solutions qui se veulent avant tout simples et poétiques.

Exposition «Ma cantine en ville, voyage au coeur de la cuisine de rue», VIA, Paris

Recherches et participations sur la cuisine de rue

octobre 2012 - Exposition «Ma cantine en ville, voyage au coeur de la cuisine de rue», VIA et Cité de l'architecture, Paris. 10 octobre, 18 novembre 2012.
Sélectionnés. Présentation de photographies prise au cours d'un voyage de recherche aux Etats-Unis (Los Angeles, Houston, Portland, Austin, Seattle...)

Concours pôle du Quartier latin

juillet 2012 - Concours en design urbain, pôle du Quartier latin - en collaboration avec Fabien Lasserre/Iglu studio; Mention choix du public.
Nous proposions à l'intérieur de notre projet un marché, des potagers, une place gourmande et un rassemblement de « cantines mobiles » proposant une gastronomie locale.

février 2012 - Appel à propositions pour le centre d'artistes Dare-Dare, Montréal - sujet proposé: Cantines de rue et autres nourritures pédestres à Montréal. (Projet finaliste)

1. Démarche, Intérêt pour le thème

Nous répondons à cette consultation publique à la fois en tant que professionnels mais aussi en tant que citoyens, voyageurs et observateurs attentifs aux environnements qui nous entourent.
Aussi, nous pensons que les différents usagers de la ville (habitants et professionnels) peuvent tous être les acteurs de son aménagement à des échelles très variées.
Faire évoluer le cadre de vie et se réapproprier la question de la ville est une problématique collective et participative.

C'est au cours d'un voyage de recherche de 6 mois aux États-Unis en 2011 que nous avons eu l'occasion de découvrir l'ampleur du phénomène des cantines de rue et sa conséquence sur l'activation de l'espace public, notamment en visitant des villes pionnières dans ce mouvement en Amérique du Nord comme Los Angeles, Houston, Austin ou bien encore Portland.

Nous avons eu l'opportunité de présenter un aperçu de nos recherches en participant en octobre dernier à Paris à l'exposition «*Ma cantine en ville, voyage au coeur de la cuisine de rue*», (VIA, Cité de l'architecture, Paris), preuve en est que le sujet est une préoccupation actuelle qui dépasse largement les frontières montréalaises.

C'est aussi durant ce périple que nous avons pris conscience que Montréal a tout le potentiel et les ingrédients nécessaires à l'implantation d'une offre en nourriture de rue, et par la même occasion pour améliorer le cadre et la qualité de vie des Montréalais.

2. La cusine de rue comme «activateur de lien social»

«Partout dans le monde le phénomène s'amplifie, conséquence des processus d'urbanisation à l'oeuvre sur toute la planète, témoignant tout à la fois de l'ampleur de la précarité économique, de l'attachement à des coutumes et à des valeurs menacées, de l'aspiration à un renouveau de l'espace public, voire de l'affranchissement des individus vis à vis des normes collectives»[1]

La rue est un espace de «civilisation», dans le sens où l'on y apprend à être des citoyens.
La nourriture de rue agit de façon positive en amenant des pauses dans la ville et en favorisant une appropriation du territoire par les habitants.
Elle apparaît comme un temps de construction d'un «nous» éphémère qui s'approprie l'espace urbain. Le ludique et la sensorialité y joue aussi un rôle prépondérant.
L'objet et l'intérêt de l'expérience urbaine de l'alimentation de rue n'est pas seulement dans le résultat, mais surtout dans le processus qui le génère et dans le nouvel environnement et les nouveaux comportements qu'il engendre.

un marché de fruits et légumes animant un boulevard de Toulouse

La cuisine de rue est revendiquée comme un «principe actif» à l'instauration de nouvelles sociabilités:
- de par son faible coût et son positionnement au coeur de la «cité», elle attire les habitants sans distinction de classe, de genre et, d'âge. On retrouve au comptoir des cantines autant des hommes d'affaire à l'heure du lunch, que des touristes, ou bien encore des résidents du quartier.

les cantines de rues fixes d'un block de Portland recréant un espace de sociabilité

- Par le mode de consommation et le mode de contact, le restaurateur crée un rapport direct avec ses clients. (ce qui est parfois plus difficile dans un restaurant classique où s'opère un choix entre cuisiner ou être en salle).
Aussi, Une relation de proximité peut s'établir comme pour tout autre commerce de quartier avec une clientèle d'habitués.

- Les files d'attente devant les cantines de rue sont autant de prétextes pour créer du lien et dynamiser l'espace de la rue

un «taco truck» de la banlieue de Los Angeles installé sur un stationnement de commerce fermé le soir.

- le mode de consommation, ludique, invite souvent les consommateurs de différentes cantines à s'installer aux mêmes tables pour partager leur repas et profiter d'un instant de convivialité. Certains clients ont même constaté que c'était une opportunité pour croiser régulièrement leurs voisins.[2]

- Le phénomène est également un moyen pour activer la dimension piétonne de la ville en favorisant les circulations douces.

3. Les cantines de rue et le paysage urbain

Par un développement des pratiques de sociabilité, la nourriture de rue contribue ainsi à transformer le paysage urbain.
L'installation des dispositifs sur des lots vacants, des espaces délaissés urbanistiquement, ou en périphérie de stationnement contribue à revitaliser certains quartiers en y apportant un équilibre des fonctions urbaines.
Les espaces non utilisés ou sous exploités nous semble d'ailleurs une piste à envisager pour le choix de sites.
Cependant, nous sommes conscients que cette installation doit être menée de façon contrôlée et sous forme de «points d'acupuncture», pour proposer à la fois des espaces viables économiquement, mais aussi pour ne pas saturer le marché dans certaines zones.

Groupements de cantine de rue dans une parcelle vacante aménagée, Austin, mai 2011

Par ailleurs, il nous a été donné d'observer que le groupement de plusieurs cantines offre des avantages certains :
- Ils deviennent de nouveaux points de rencontre dans les quartiers, «pérennisant» des repères à la manière des places publiques
- Ils sont capables de dynamiser des espaces relativement importants suivant le nombre de cantines (certains regroupements comptent plus d'une vingtaine de kiosques.)
- Ils partagent les frais d'aménagement extérieurs (tables, chaises, auvents) et de certaines facilités (toilettes, distributeurs d'argent, ramassage des déchets...) et profitent de cette mise en commun en contribuant à créer des lieux agréables.

circulation douce aux abords des cantines, Portland, Oregon, juin 2011

La nourriture de rue doit être vue comme une opportunité pour les restaurateurs, mais également pour d'autres types de développement économiques. Ainsi, à Portland, les propriétaires de stationnements louent certains de leurs emplacement à l'année à des cantines, ce qui leur apporte un loyer fixe non négligeable.
Certains commerces offrent leur aire de stationnement pour une occupation temporaire, en dehors de leurs heures d'ouverture.
Autre exemple à Portland, un promoteur immobilier, contraint d'annuler la construction de condos sur son terrain en raison de la conjoncture économique, et décidé à ne pas laisser sa parcelle vacante, loue son emplacement à plusieurs cantines, après en avoir aménagé les abords. En agissant de la sorte, il contribue à encourager le commerce de proximité, tout en s'assurant une rentrée financière, et en procurant au quartier un dynamisme supplémentaire.[3]

une remorque aménagée installée sur un stationnement en centre ville, Seattle, juin 2011

Aussi, nous n'émettons pas de préconisations particulières sur le choix de dispositifs mobiles ou fixes, seuls ou groupés, mais il nous parait tout de même important de noter que les regroupements d'installations fixes amènent une dimension supplémentaires, à la fois pour le paysage urbain, mais aussi pour la sociabilité du lieu dans le temps.

Toutefois, pour chaque dispositif, c'est une nouvelle façon d'être ensemble et d'habiter la rue qui se joue. Il semble donc important de laisser le choix au restaurateur d'opérer comme il le souhaite.

groupement de cantines sur un site libre le long d'un large boulevard dans le centre ville, Austin, avril 2011

une roulotte fixe personnalisée, Austin, avril 2011

Aménagement commun de la frontière entre le stationnement privé, où sont installés les cantines, et le trottoir , Portland, juin 2011

Camion mobile, installé temporairement dans la cours d'une micro-brasserie, Los Angeles, avril 2011

4. La dimension créative face à la réglementation

La nourriture de rue regroupe une grande variété de dispositifs, des plus rudimentaires au plus élaborés. Elle ne peut être restreinte à un seul système d'aménagement.

C'est ainsi un domaine où se démarque « *l'ingéniosité des hommes et des femmes pour réunir dans un ensemble homogène ces différentes fonctions* (conserver, préparer, cuire, montrer, consommer les aliments)*, au service de stratégies commerciales raisonnées, quelquefois même très élaborées.* » [4]
Aussi nous suggérons que si la vente de nourriture doit être encadrée, elle doit aussi laisser la place à la créativité et à une certaine forme de spontanéité, autant dans les assiettes que dans les formes de dispositifs proposées, surtout dans un domaine où l'adaptation au milieu est vitale.
« *La vie urbaine se caractérise par la multiplicité de ses facettes et la complexité de ses activités, qui souvent se chevauchent ou se substituent l'une à l'autre […] L'imprévisibilité, l'absence de planification et la spontanéité sont des attributs essentiels de l'occupation de l'espace urbain et des déplacements qu'on y effectue.* » [5]

Montréal est reconnue pour son esprit créatif et l'audace de ses concepteurs, et a à ce titre été désignée ville UNESCO de design.
Nous pensons que le sujet abordé est une opportunité pour associer design, innovation, développement économique et développement durable.
Bien plus qu'un simple endroit où l'on prépare et où l'on vend de la nourriture, c'est un projet de société et parfois même un projet de vie qui se construit autour de la nourriture de rue.

Nous préconisons donc d'associer architectes, designers urbains, et autres concepteurs de l'aménagement en amont des projets (par la voie d'études et de concours), afin d'assurer un aménagement concerté des dispositifs et de leurs abords. Le sujet doit devenir une composante de la réflexion sur l'aménagement de la ville et non pas juste un service commercial de consommation.
Différents appels à projets pourraient également solliciter d'autres types d'entrepreneurs. Par exemple, le traitement des déchets et la question du recyclage, qui est une question primordiale liée à cette problématique.
La forme elle-même des dispositifs de vente attends des réponses nouvelles face aux mutations en cours.

5. La diversité alimentaire proposée

Il nous semble important de ne pas donner de préconisations des permis en fonction de critères culinaires; nous voyons dans la cuisine de rue une occasion extraordinaire de regrouper et de représenter les multiples identités qui caractérisent la ville de Montréal, vaste carrefour des nationalités et des cultures.
Nous proposons par contre, d'organiser des événements qui valoriseraient différents groupes de cantines, (par exemple un évène-

un stand de poutine à Portland! juin 2011

vendeuse de salades de fruits frais, Los Angeles, avril 2011

les cantines constituent une «frange» aménagée entre le stationement et le trottoir, Alder Pod, Portland

front de rue recréé et terrasses «spontanées» le long du trottoir, Alder pod, Portland

ment pour favoriser les produits locaux, un pour les produits biologiques, un pour la cuisine du monde...etc)

La ville est déjà largement reconnue pour sa gastronomie et nous pensons que la nourriture de rue ne peut qu'amplifier ce trait , voire même devenir une de ses composantes essentielles.

6. Nourriture de rue et l'agriculture urbaine

L'office de consultation publique de Montréal a rendu en octobre dernier un rapport sur l'agriculture urbaine. Il serait intéressant de pouvoir connecter ponctuellement les deux sujets, ce qui permettrait un rapprochement des lieux de production et de consommation et contribuerait à développer une réflexion sur un système alimentaire viable à l'échelle du quartier et de la ville. Cette association apporterait une mixité, de fonctions complémentaires et une qualité de service aux résidents.
Aussi, certains intervenants de la consultation envisagent une multiplication des marchés jugeant « *que ces derniers permettent de lutter contre les déserts alimentaires en facilitant l'accès (financier et physique) aux aliments sains, mais aussi de dynamiser la vie de quartier en créant un mini-événement auquel peuvent se greffer d'autres activités.* » [6]
Il serait alors opportun d'y associer la nourriture de rue, les deux reflexions touchant les mêmes problématiques de dynamisation urbaine et de sociabilité.

7. Expériences concrètes à l'étranger.

un exemple de regroupement de cantines:
Alder Pod, Portland

Cet emplacement compte plus d'une trentaine de cantines qui ont investi les quatre fronts d'un «block» de stationnement jusqu'à s'étendre désormais sur deux faces du block de l'autre côté de la rue.
Les cantines fixes occupent la périphérie des aires de stationnement, créant une frange de petites échoppes à la frontière de la rue et de son trottoir.
Elles recréent ainsi un front de rue là où il existait un réel manque de transition et d'intégration urbaine. (voir photos page 9)
La politique de la ville ayant toujours prônée une grande tolérance vis à vis de l'installation des cantines dans la ville, cela à engendrer une émulation et un développement considérable du phénomène.

Activation de l'espace publique, appropriation par les consommateurs, Alder pod, Portland

Les grandes carrioles, Marseille, capitale européenne de la culture 2013

Un exemple de rayonnement culturel:
Marseille, capitale européenne de la culture 2013

Les Grandes Carrioles de la Friche, s'inscrit à la fois comme un projet culinaire, artistique et économique. L'objectif : créer de véritables concepts de cuisine nomade inspirés du « manger dans la rue » inhérent à de nombreuses cultures alimentaires et qui reflète bien la diversité de Marseille.

« À l'occasion de « Marseille capitale de la culture 2013 » la ville invente sa cuisine de rue, lui donne une identité nouvelle, faite de création et d'imagination.
Ce projet réunit 13 chefs cuisiniers et 13 concepteurs, chargés de penser conjointement l'imaginaire, le fonctionnement et les productions culinaires des Carrioles. [...] C'est une relation directe qui est instaurée, avec celle ou celui qui vend, mais également avec les gens qui viennent chercher à manger et que l'on rencontre facilement entre deux coups de fourchette. Le cuisinier et l'artiste s'associent pour mettre à bien ce projet qui se conçoit comme un spectacle complet. » [7]

Un exemple de concours:
Minimaousse, concours biennale de microarchitecture pour les étudiants en France. Thème 2013: Ma cantine en ville

Dirigé par la cité de l'architecture et du patrimoine, le concours fait suite à l'exposition *Ma cantine en ville, voyage au coeur de la cuisine de rue*.
« En reprenant l'idée de la cantine, dans sa signification historique - celle d'un meuble conçu à la fois pour le transport de vivres mais aussi en tant que réfectoire dans lequel sont pris les repas en commun - nous invitons les étudiants en architecture et en design à imaginer un dispositif (un objet hybride entre meuble, véhicule et architecture) capable de répondre non seulement à la préparation des aliments, à leur distribution, mais aussi à leur consommation dans la densité de l'espace public. Il s'agit d'un objet mobile, roulant ou transportable, adaptable à tous types de lieux (y compris les plus contraignants : le trottoir, la place de parking, etc…), ainsi qu'à toutes les conditions et variations climatiques. Il est facile à mettre en place et capable d'accueillir plusieurs convives dans des conditions de confort satisfaisantes. Bref, il doit inciter à s'arrêter, à déguster, à échanger et à …demeurer. » [8]

Conclusion

« *En consolidant la vie urbaine, on crée les conditions préalables à l'enrichissement de toutes les formes d'activités sociales pratiquées dans l'espace urbain.* » [9]

La nourriture de rue est le témoignage d'une période de mutation. Elle a également un réel impact social, interroge de nouvelles tactiques économiques et urbaines et offre une réflexion sur les nouveaux défis environnementaux.
Elle peut dans ce sens faire parti d'un ensemble plus général de réponses alternatives à la revitalisation urbaine.

Mutualisons nos efforts et notre enthousiasme pour rendre ce projet concret! Construisons ensemble la ville que nous souhaitons habiter, et redécouvrons l'essence même de la convivialité de nos rues.

Notes

1. catalogue d'exposition *Ma cantine en ville, voyage au coeur de la cuisine de rue,* octobre 2012

2. anecdote évoquée dans l'ouvrage *Cartopia: Potland's food Cart Revolution*, Kelly Rodgers et Kelley Roy, 2010, Roy Rodgers press, p 41

3. exemple évoquée dans l'ouvrage *Cartopia: Potland's food Cart Revolution*, Kelly Rodgers et Kelley Roy, 2010, Roy Rodgers press, p 87

4. catalogue d'exposition *Ma cantine en ville, voyage au coeur de la cuisine de rue,* octobre 2012

5. *Pour des villes à échelle humaine*, Jan Gehl, Les Éditions Écosociété, 2012, p 32

6. Rapport de consultation publique, État de l'agriculture urbaine à Montréal, Office de consultaion publique de Montréal, octobre 2012, p 59

7. blog de la mission française du patrimoine et des cultures alimentaire, article du 31 mai 2012, http://mfpca.blogspot.ca/

8. http://www.minimaousse.citechaillot.fr/

9. *Pour des villes à échelle humaine*, Jan Gehl, Les Éditions Écosociété, 2012, p 34

Alder pod, Portland