



La cuisine de rue à Montréal

Mémoire présenté à la Commission sur le développement
économique et urbain et l'habitation

Novembre 2012

La restauration au Québec a connu une rapide évolution au courant des dernières décennies. De fait, les plaisirs gastronomiques sont maintenant partagés par plusieurs et l'intérêt pour la bonne chère s'est largement démocratisé. Ce goût pour la découverte se dirige aujourd'hui vers un endroit interdit de pratique depuis longtemps, la nourriture de rue. Dans le cadre des consultations publiques de la Commission sur le développement économique et urbain et l'habitation, nous proposons ce mémoire en ayant pour objectif l'énonciation de notre vision de la bouffe de rue ainsi que différentes recommandations pour le comité. Nous débuterons notre exposé par une rapide présentation de notre entreprise, MUVBOX, de manière à mieux situer le lecteur. Par la suite, nous aborderons la nourriture de rue sous trois angles, le design, la gastronomie et l'économie. Nous terminerons par nos recommandations visant à baliser un nouveau règlement sur la vente de nourriture sur le domaine public. Nous vous invitons cordialement à la lecture de ce mémoire qui se veut une voix participative supplémentaire dans le dialogue consultatif.

Présentation de MUVBOX

Nous nous adressons à la commission en tant qu'entreprise montréalaise œuvrant dans le domaine du design et de la restauration. En effet, la mission de MUVBOX est de créer un réseau de concepts mobiles uniques à partir de conteneur d'acier recyclé et design. MUVBOX a été conçu pour faire vivre une expérience amusante qui vaille la peine d'être partagée. Le design et la réalisation des différentes unités sont entièrement accomplis dans la métropole et ce, pour une clientèle autant locale qu'internationale. La division restauration de MUVBOX opère à Montréal trois conteneurs-restaurants avec l'objectif de faire découvrir des plats hors du commun à sa clientèle tels que *lobster roll* et sandwiches de porchetta. MUVBOX Homard des Îles et MUVBOX Porchetta se trouvent dans le Vieux-Port de Montréal. Une troisième unité est plus mobile et visite différents événements spéciaux et fête de quartier. Il est à noter que la saison estivale est privilégiée pour l'opération des restaurants.

Nourriture de rue – Design

Le design est un souci de tout premier ordre en ce qui a trait à la nourriture de rue, car il est l'élément structurant de l'expérience client. Inévitablement, la personne voulant se nourrir sur la rue sera interpellée, voire attirée, par l'objet que sera le stand, le camion ou tout autre véhicule offrant à manger. Il est impératif qu'il y ait une interactivité reliant le design créatif et innovant à la bouffe de rue. De cette manière, il sera possible de créer des pôles d'attraction urbains ayant pour vecteur de dynamisme les restaurateurs de rue. De plus, l'embellissement réalisé par le design contribue à rendre agréable la ville autant visuellement que fonctionnellement.

Qui plus est, Montréal est depuis cinq ans une ville de design UNESCO. Cette reconnaissance internationale doit se vivre au travers l'innovation des montréalais dans leur approche à la gastronomie. Il va sans dire que les quelques exemples de camions et remorques convertis en restaurants participent à cette œuvre d'encourager le design. Des efforts additionnels peuvent également être employés à créer de nouveaux concepts. Dans cet ordre d'idée, des concours pourront être mis sur pied pour souligner le talent des restaurateurs de rue ou pour choisir des designers qui concrétiseront des projets.

Les acteurs de la restauration de rue doivent également être pris en compte dans la logique urbanistique de la ville. Ainsi, les plans d'urbanisme et d'aménagement sont de bons outils de planification où des secteurs clés pourraient être ciblés dans la perspective de l'implantation de kiosque ou autre véhicule servant de la nourriture de rue. Certains espaces sur l'île de Montréal vont nécessairement voir leur vocation changer au cours des prochaines années. La nourriture de rue pourrait aisément contribuer à faciliter cette transition en établissant des kiosques temporaires le temps nécessaire.

Nous croyons sincèrement que le développement de la ville doit se faire à l'échelle humaine. La nourriture de rue nous apparaît donc comme une solution idéale à l'évolution urbaine puisqu'elle est proche des gens et qu'elle agrément le tissu urbain. La vraie urbanité se vit dans la rue, sur les trottoirs et dans les parcs où les échanges entre

citoyens sont possibles. Les restaurateurs de rue sont prétextes à ces échanges en plus de les magnifier.

Nourriture de rue – Gastronomie

La qualité des aliments doit être le moteur d'épanouissement de la nourriture de rue. De plus, il faut impérativement que l'innovation culinaire soit la locomotive du développement. L'expérience unique de la nourriture de rue doit se vivre par des découvertes gustatives hors du commun. Toute l'inventivité des restaurateurs de rue se perçoit par leurs plats signature. En conséquence, il faut privilégier les projets de nourriture de rue qui s'insèrent dans une logique gastronomique.

Le jeu des saisons qui prévaut à Montréal est, selon nous, une excellente motivation à utiliser la nourriture de rue pour créer une sorte d'événement culinaire sur la ville. En effet, le retour du beau temps s'agence bien avec la réapparition des restaurateurs de rue. Ce phénomène saisonnier participe donc à la célébration de la gastronomie et de l'été. De cette manière, les artisans restaurateurs peuvent mettre de l'avant des produits saisonniers locaux en proposant des mets spécifiques.

Ces choix gastronomiques représentent un fondement essentiel de la nourriture de rue, à savoir la découverte culinaire. Pour avoir un attrait particulier vis-à-vis de la restauration conventionnelle, le *street food* incite sa clientèle à une expérience gustative de nouveautés et d'essais singuliers. La recherche de sensations originales par des clients toujours plus curieux contribue à l'enthousiasme des restaurateurs de rue à présenter la gastronomie de façon moderne et avant-gardiste.

Il est également important de noter qu'en raison de ses spécificités physiques, la nourriture de rue occasionne le rapprochement entre la restauration et les citoyens. En effet, le contact très direct entre les différents intervenants, la proximité des cuisines de préparation, la possibilité de voir les ingrédients avant leur transformation rendent l'expérience de la bouffe de rue très vivante. L'interaction ainsi créée entre le restaurateur et sa clientèle participe à un mouvement de conscientisation quant à la provenance des aliments et du souci de qualité entourant leur transformation.

Le voisinage résultant de la présence des artisans de la cuisine de rue dans les quartiers montréalais assure pour ces derniers une vie urbaine plaisante et épanouie. La gastronomie devenant par le fait même un accélérateur social et culturel important.

Nourriture de rue – Économie

L'apport économique de la nourriture de rue est indéniable et ce, sur différents tableaux. Tout d'abord, cette forme de restauration stimule le dynamisme global du secteur alimentaire québécois. Qu'il s'agisse des différents fournisseurs de matériel de cuisine, des producteurs locaux et régionaux de produits maraîchers et d'élevage ou bien des artisans de produits fins, tous y trouvent des débouchés intéressants et ayant une bonne visibilité.

De plus, l'engouement généré par le *street food* amène une clientèle neuve à la restauration. L'ambiance plus décontractée, l'aspect ludique des véhicules et le plaisir enjoué des restaurateurs de rue attirent ces nouveaux amateurs de gastronomie. Ces contacts sont autant de ponts avec la restauration conventionnelle qui profite d'un renouveau dans le domaine.

Il apparaît également important de souligner l'alternative économique que représente la cuisine de rue. Effectivement, pour plusieurs entrepreneurs, l'investissement de départ pour l'ouverture d'un restaurant peut freiner les ambitions. La nourriture de rue permet donc d'obtenir une visibilité qui accentue la reconnaissance et la crédibilité d'une nouvelle entreprise. Elle permet aussi de faire de la restauration différemment, spécificité qui contribue à l'originalité d'un projet d'affaires.

Nous ne pourrions passer outre le fait que la cuisine de rue permet une création directe et indirecte d'emplois. Sa personnalité contemporaine contribue à attirer de nouveaux talents à la restauration et ainsi assurer une relève dans un secteur d'activité qui est constamment en recherche de main-d'œuvre. L'activité que suscite le *street food* permet également la tenue d'événements spéciaux dans la métropole qui sont générateurs de retombées économiques significatives.

Bref, tout l'engouement entourant la nourriture de rue accentue la vivacité d'un secteur économique important pour Montréal et le Québec, autant au niveau de la fiscalité que de la reconnaissance internationale. Le tourisme gastronomique étant en constant développement, pourvoir la ville de nourriture de rue augmente l'intérêt à la visiter.

Recommandations pour la commission

Les quelques recommandations qui suivront sont des points plus précis sur lesquels la commission devra se pencher dans son objectif de réglementation. Nous croyons sincèrement qu'il faille établir la confiance entre tous les protagonistes de la nourriture de rue : restaurateurs, clients, représentants de la ville, etc. De plus, nous pensons qu'une approche basée sur les contraintes ne soit pas adéquate alors que l'ouverture raisonnée peut aider à la vigueur de la restauration. En ce sens, nous recommandons :

- Que la nourriture de rue connaisse les mêmes normes de salubrité qui régissent présentement la restauration conventionnelle
- Que l'attribution de permis soit coordonnée de manière à permettre un bon développement du milieu sans qu'il n'y ait saturation
- Que des emplacements spécifiques soient établis par Montréal pour y recevoir des restaurateurs de rue
- Que les restaurateurs de rue doivent posséder ou louer un local de préparation et de stockage régit par les normes de salubrité adéquates
- Que l'affichage de la cuisine de rue respecte les normes en vigueur à Montréal
- Que la responsabilité des déchets générés par la cuisine de rue soit partagée entre la ville et les restaurateurs et ce, dans une perspective de réduction des déchets
- Qu'une règle claire soit instaurée quant à la concurrence avec la restauration classique
- Qu'un comité conjoint entre les représentants de la ville et des restaurateurs de rue soit mis en place pour favoriser le développement réfléchi du secteur d'activité

En conclusion, nous tenons à remercier les membres de la Commission sur le développement économique et urbain et l'habitation de tenir la présente consultation publique, car nous estimons que l'établissement de règles claires entourant la nourriture de rue puisse contribuer à l'essor de celle-ci. Nous souhaitons ardemment que l'interdiction de vente de nourriture sur le domaine public soit levée de façon à permettre aux citoyens montréalais un accès aisé à la gastronomie de rue. L'élan que connaît présentement le *street food* est mondial, il serait fâcheux de priver Montréal d'un modernisme gastronomique. Qui plus est, certaines règles du siècle dernier s'adaptent à notre époque actuelle, c'est maintenant le temps d'employer une nouvelle recette pour la nourriture de rue.