

Bonjour!

Mon nom est Marc-André Lavergne. C'est en tant que citoyen de Montréal et chef du restaurant Accords, situé dans le Vieux-Montréal, que je m'adresse à vous aujourd'hui à l'occasion de cette consultation sur un sujet qui me tient particulièrement à coeur. D'entrée de jeu, je dois dire que j'endosse sans aucune hésitation, et même avec enthousiasme, le projet de permettre la présence d'une cuisine de rue à Montréal. Comme d'autres grandes villes dans lesquelles cette pratique, communément appelée « street food », existe déjà, Montréal aurait tout à gagner à autoriser son implantation. Les citoyens en seraient ravis, les touristes aussi. Notre bouffe de rue pourrait même devenir un caractère distinctif de Montréal, qui contribuerait à la qualité de vie des Montréalais et à la renommée de leur ville.

L'implantation d'une cuisine de rue à Montréal pourrait prendre bien des formes. Elle pourrait être large, peu encadrée au plan réglementaire et dénuée d'exigences quant à la nature ou la qualité de la nourriture qui serait servie. Je crois personnellement que si c'était le cas, nous ferions fausse route. Cette implantation doit être contrôlée et soumise à une réglementation rigoureuse, tout en offrant des produits de qualité, qu'on mangera sur le pouce, par définition, mais manger sur le pouce ne veut pas dire mal manger. À mon avis, c'est seulement à ces conditions que la cuisine de rue générera une plus-value à l'offre de restauration qui existe déjà à Montréal.

À mon sens, la bouffe de rue doit représenter beaucoup plus que le simple fait de manger rapidement sur le coin d'une rue un repas préparé rapidement sur le coin d'un comptoir. Il y a beaucoup plus, dans ce projet, que le commerce pour le commerce. À Montréal, cette expérience pourrait - et même devrait, si vous voulez savoir le fond de ma pensée - porter la signature de cuisiniers qui ont à coeur de faire vivre à leurs clients une expérience gustative originale, simplifiée à son maximum. Et - j'insiste - une expérience santé, à cette époque où la mal-bouffe est décriée de toutes parts. Exit le « fast food » traditionnel - hot-dogs et frites - et les aliments préparés industriellement.

La bouffe de rue qui fait parler d'elle aujourd'hui en 2012, à travers le monde, représente en quelque sorte une démocratisation de la cuisine bien faite et de qualité. Présents au coeur de la cité et de la vie de ses habitants, dans des lieux stratégiques du paysage urbain, les artisans des arts de la table rendent accessible à tous leur savoir-faire et leur audace en matière culinaire. Une ville comme Montréal, déjà reconnue comme un haut-lieu de création, pourrait devenir un haut-lieu de la bouffe de rue, ce qui contribuerait à sa réputation de « ville en fête » et de rendez-vous gastronomique. Il est important de spécifier que je ne parle pas ici d'une cuisine élitiste, prétentieuse et dispendieuse ; je parle d'une cuisine qui se démarque par sa préparation artisanale et soignée et ses ingrédients de qualité, tout en restant simple et accessible. Je parle d'une cuisine

délicieuse, d'une nouvelle expérience de restauration à des kilomètres du stand à patates, mais aussi de l'offre des petits et grands restaurants qui, eux, ont pignon sur rue. Je parle d'une cuisine qui détonne, surprend et ravit, et - surtout - qui ne laisse personne sur sa faim.

L'arrivée de la cuisine de rue, à Montréal, doit se faire dans le respect des restaurants déjà établis. À mon avis, il ne s'agit pas d'une nouvelle compétition déloyale pour ces établissements. Mais cette implantation doit être soumise à un contrôle touchant notamment le nombre de cantines et leur emplacement, afin de ne pas nuire à l'offre de restauration existante. De plus, il existe plusieurs « déserts alimentaires » sur l'île de Montréal, des lieux où l'offre de restauration est limitée, voire inexistante. Les cantines auront la possibilité de rejoindre ces quartiers et d'y faire découvrir leur nourriture.

L'implantation de la cuisine de rue, chez nous, doit aussi être assujettie à des normes strictes concernant la qualité des plats servis, leur caractère artisanal et la propreté et salubrité des installations où ils seront préparés. Les menus devront être diversifiés et distincts d'une cantine à l'autre, afin de présenter une offre alimentaire intéressante et d'éviter toute « cannibalisation ». Selon moi, le développement de cette nouvelle industrie doit impérativement s'appuyer sur une certaine expertise culinaire, un savoir-faire reconnu. Pour faire fonctionner une cantine, il faut une cuisine de production, local qui permet la fabrication des mets destinés au restaurant mobile. Cuisine de production et cantine devront donc témoigner d'une connaissance des règles à suivre, déjà bien établies, en matière de bonne gestion d'un commerce destiné à l'alimentation. Cette exigence sera aussi garante du sérieux que démontreront ceux qui voudront avoir l'opportunité de vendre leurs repas sur la rue. Le sérieux de leur démarche devra aussi se refléter dans leurs bonnes pratiques au niveau fiscal, notamment en matière de déclaration de revenus.

Il va sans dire que le développement de la cuisine de rue, à Montréal, doit se faire dans le respect de l'environnement. Le recyclage et la gestion des déchets devront être au coeur des préoccupations des administrateurs de cantines.

Le succès de la cuisine de rue, à Montréal, repose enfin sur la concertation et la collaboration de tous les acteurs impliqués. Une association représentant toutes les cantines devrait être formée. Elle travaillerait avec les instances en place pour assurer le contrôle et le développement harmonieux de cette nouvelle industrie. Elle permettrait aussi de centraliser l'information afin, entre autres, d'optimiser et de structurer les déplacements des cantines.

En respectant ces conditions, la cuisine de rue, à Montréal, connaîtra à mon avis un succès populaire et d'estime aussi rapide que considérable. Déjà, la présence de cantines de style

«gourmet», lors de festivals et de grands événements, a suscité l'adhésion et l'enthousiasme des Montréalais et des touristes. Je propose donc d'élargir à l'ensemble du territoire montréalais ces expériences plus que concluantes. Il est grand temps, à Montréal, de modifier notre approche à cet égard. La cuisine de rue telle que je la vois sera un plus pour notre ville, comme elle l'a été pour plusieurs autres qui ont adopté cette « culture ». Il est grand temps, pour nous, d'investir ce nouveau territoire - la rue - et de montrer, à nos concitoyens comme aux touristes, notre talent et notre créativité dans ce domaine.

Merci!