



NOUVEAU PALAIS

Consultation publique sur la vente d'aliments sur le domaine public,
Novembre 2012

Le Restaurant Le Nouveau Palais, situé au 281 Bernard O à Montréal est un vieux « diner » des années '50 que nous avons repris en octobre 2010. Nous avons voulu garder l'intégrité du décor de ce type de restaurant qui jadis était très nombreux à Montréal. Nous y présentons une cuisine inspirée de « diner », retravaillée pour y donner un côté contemporain en mettant l'accent sur la fraîcheur des ingrédients, souvent locaux, sur une présentation soignée et tout cela à des prix accessibles. Nous avons su prendre rapidement notre place sur la scène culinaire montréalaise et commençons à avoir une notoriété internationale notamment en participant à des événements avec nos collègues parisiens de Omnivore.

Au printemps 2012, nous avons développé un deuxième volet à notre entreprise en construisant un Food truck. Nous avons transformé un motorisé en cuisine mobile que nous avons nommé Le Winneburger. Le nom est un amalgame de Winnebago et burger. Cet été dans notre camion, nous avons gardé un menu très simple en offrant surtout des Burgers faits de viande fraîche provenant du Québec. Nous avons aussi une option végétarienne soit un sandwich "Bédaine de tofu" ainsi que du Thé glacé et Limonade faits maison. Un dessert était aussi au menu. Notre menu était basé sur la simplicité, la fraîcheur et la qualité des ingrédients. Nous sommes un des membres fondateur de l'Association des restaurateurs de rue du Québec (ARRQ) et sommes très fiers d'avoir pu participer en tant que pionnier au développement d'une bouffe de rue à Montréal.

Nous aimerions partager avec vous dans ce mémoire notre expérience de cet été et offrir notre point de vue sur la nourriture de rue à Montréal.

Nous avons transformé un motorisé en Food Truck. Une cuisine réglementaire a été construite dans le camion avec de l'équipement neuf soit plaque de cuisson, système de ventilation, réfrigérateurs, caisse enregistreuse (prête pour le Mev), extincteur, machine pour boissons. Nous avons engagé un artiste local pour peindre l'extérieur de notre camion et lui donner une allure soignée et visuellement intéressante.

Nous avons participé à l'expérience des Food Trucks à la place Émilie Gamelin en alternance avec nos autres collègues de l'ARRQ et en collaboration avec le Quartier des spectacles. Nous étions aussi au Souk gastronomique du Festival Juste pour rire. Nous avons également participé aux Premiers vendredis au Stade Olympique ainsi qu'à plusieurs festivals de musique tels Osheaga, Heavy Montréal et Expérience Montréal. Nous étions aussi à l'Agora d'Hydro-Québec dans le cadre du Festival du nouveau cinéma de Montréal. Nous nous sommes également déplacés pour quelques événements en région. Nos services ont aussi été retenus pour des événements privés chez des particuliers. Nous avons dû travailler fort pour trouver des contrats et malgré tout avons tout de même eu plusieurs moments d'inactivité. La couverture médiatique a été favorable et assez présente. Nous avons aussi

participé à l'émission Eat Street de la chaîne Food Network qui doit être diffusée en janvier prochain. Nous avons aussi été invités à cuisiner au lancement du livre de cuisine du restaurant Toqué!

Avec ce volet de notre commerce, nous avons créé 3 postes à temps plein et quelques postes à temps partiel. La production a été faite dans notre restaurant de la rue Bernard et a ajouté des heures de travail à notre personnel déjà sur place.

Notre expérience de cet été fut encourageante et nous a convaincu de la place que le Street Food peut avoir à Montréal.

Le street food est un mouvement que l'on retrouve partout dans le monde et il y a un engouement certain pour ce phénomène en Amérique du Nord au cours de la dernière décennie. Ce phénomène de bouffe de rue existe depuis toujours dans plusieurs pays du monde et sous différentes formes.

Nous croyons sincèrement qu'offrir ce choix à Montréal serait très avantageux. Montréal a une réputation culinaire internationale de plus en plus reconnue. Cette réputation s'est faite grâce au talent et à l'innovation de nombreux chefs montréalais.

La bouffe de rue pourrait contribuer à l'épanouissement de cette réputation. Il y a ici une opportunité d'offrir la chance à de jeunes entrepreneurs de se lancer dans l'aventure et de présenter leurs talents culinaires et ce à de moindres coûts. L'offre que l'on a vue cet été dans les camions était très innovatrice, créative, délicieuse et surtout très abordable. Montréal est une destination culinaire de plus en plus remarquée et ce volet ajouterait à sa notoriété. C'est l'initiative de montréalais très talentueux et créatifs qui font la renommée culinaire de la ville et il est temps d'offrir l'espace public à cette créativité.

L'expérience de cet été nous a aussi démontré les frais associés à la gestion d'un Food Truck. Nous travaillons avec des ingrédients frais, de bonne qualité que nous transformons. Nous avons des cuisines de production. Les frais de la main-d'œuvre sont élevés. Nous sommes dépendants de la température. La clientèle sera-t-elle au rendez-vous? Nous devons planifier et souvent deviner combien produire afin de ne pas avoir de perte sans non plus manquer de produits. La marge de profit n'est pas élevée.

Si Montréal décide d'implanter une structure permettant l'implantation de Bouffe de rue à Montréal, nous voulons présenter quelques recommandations.

1) Travailler étroitement avec l'Arrq dans l'établissement des directives à suivre. Nous avons l'expérience de la rue ainsi qu'une sérieuse réflexion sur le sujet.

- 2) Assurer que la charge bureaucratique soit minimale.
- 3) Octroyer un nombre restreint de permis et à un prix minimum afin de pouvoir s'assurer la viabilité du projet et aussi de laisser place à l'initiative de jeunes entrepreneurs plutôt que de céder la place à de gros joueurs déjà bien établis.
- 4) Il faut que les camions puissent suivre les foules. Les montréalais se promènent d'un évènement à l'autre durant l'été et nous aimerions être là avec vous.
- 5) La ville devrait offrir un soutien technique afin de s'assurer du bon déroulement des évènements sur l'espace public ou en laisser la gestion des projets à l'Arrq.
- 6) Promouvoir le mouvement auprès des touristes afin de passer le mot si nous décidons d'aller de l'avant avec cette excitante aventure.