

## La restauration de rue

*«Il faut faire aujourd'hui ce que tout le monde fera demain » Jean Cocteau*

En tant que futurs acteurs de l'industrie alimentaire, nous tenions à prendre position en faveur de l'implantation d'une restauration mobile à Montréal et proposer quelques recommandations qui nous semblent essentielles dans l'élaboration d'un tel projet.

Dans le cadre de l'étude que nous souhaitons faire de la cuisine de rue qui nous conviendrait le plus, nous devons poser quelques balises préliminaires. La première est de déterminer que nous devons travailler avec les deux types de permis disponibles, soit le permis fixe et le permis mobile. Soyons honnête, la restauration de rue a été suspendue, car elle comportait certains inconvénients et qu'on lui reprochait certains torts. Cette fois-ci, assurons-nous de mettre toutes les chances de notre côté afin de s'assurer que ce que nous allons mettre sur pied sera exemplaire, servira de modèle et que nous en serons fiers, tant la ville, que les citoyens, que les restaurateurs. Il est possible de déterminer les règles et barèmes qui feront de cette nouvelle offre une offre raisonnable, saine et juste. Nous souhaitons qu'il y ait une collaboration avec la Ville sur de nombreux aspects, que nous aborderons dans ce mémoire, afin que les règles établies adressent les inquiétudes des citoyens, guident les entreprises, mais aussi leur laissent la place de se gérer eux-mêmes, sans couler sous la paperasse bureaucratique. Considérons que nous proposons de mettre sur pied un type de restauration exemplaire, qui sera favorable à la Ville, aux citoyens et aux touristes, nous vous proposons de mettre sur pied un panel de révision des demandes de permis. Ce panel pourrait être constitué de restaurateurs qui ont démontré leurs capacités, de nutritionnistes et de membres du conseil municipal, afin d'évaluer la validité des propositions et de vérifier si elles sont souhaitables tant du point de vue nutritionnel, économique, environnemental qu'entrepreneurial. Ceci permettrait de s'assurer que cette nouvelle offre alimentaire ait dans le sens que la Ville veut lui donner.

### Point de vue éthique

La restauration de rue est un phénomène qui soulève plusieurs questions éthiques. En effet, au-delà des multiples opportunités qu'elle nous propose, cette initiative remet en question un mode de fonctionnement instauré depuis une soixantaine d'années, qui, au regard de la société québécoise actuelle, ne se justifie plus. Démystifions cette proposition et veillons à ce qu'elle nous corresponde et qu'elle s'intègre au mieux à notre réalité. L'heure est à l'action et nous avons aujourd'hui l'opportunité de nous impliquer dans ce projet.

À ceux qui en sont encore à considérer la cuisine de rue comme une menace pour la restauration déjà installée, je leur rappelle que nous vivons dans un pays où la concurrence est considérée, selon certains critères, comme étant libre. Nous sommes dans un «système économique où

chacun dispose de la liberté d'exercer une activité, de produire et de vendre aux conditions qu'il souhaite et où l'Etat n'intervient que pour garantir le libre jeu des règles de l'économie.» (<http://www.toupie.org/Dictionnaire/Concurrence.htm>). Dans ce contexte, chacun des acteurs est libre de décision et fixe les prix selon ses propres critères. Pour que la cuisine mobile représente une concurrence malsaine, il faudrait qu'elle empêche la diversification de l'offre, qu'elle vise un marché qui serait déjà sursaturé, et qu'elle se définisse selon des termes et règlements considérés comme nébuleux. Or, nous assistons aujourd'hui à une réelle volonté de la part des futurs acteurs de ce marché d'être le plus transparent possible et d'offrir à la Ville un nouveau souffle gastronomique. Au-delà de ces considérations, on note que la population de Montréal est très ouverte à une telle initiative, et que son engouement pour les projets déjà existants (tels que Muvbox, ou Grumman 78) n'est plus à prouver.

La restauration de rue n'est pas une simple tendance, elle est l'opportunité pour Montréal de s'ouvrir à un nouveau marché et de le développer avec sa propre signature. Il est donc important, en tant qu'acteurs de l'alimentation au Québec, d'accorder à ce mouvement toute sa légitimité et de prendre conscience du dynamisme qu'il peut créer dans le milieu de la restauration. Avec ce projet nous partons de zéro, tout est à faire. Il représente une avenue dans laquelle nous avons encore l'opportunité d'exercer notre liberté et notre créativité. Les produits et services offerts par la cuisine de rue sont diamétralement différents de ceux offerts par les restaurants fixes. Si l'on prend pour référence des établissements précurseurs tels que Muxbox ou Porchetta, qui se situent au Vieux-Port de Montréal, on note qu'ils se différencient par la nature du service et du produit qu'ils offrent. Pour ce type d'installation, la préparation se fait en tout temps à la minute et devant le client, et le produit offert est souvent unique. En d'autres mots, l'innovation que représente la cuisine de rue suffit pour légitimer et justifier la possibilité de réaliser un tel projet.

À ceux qui sont encore sceptiques, laissez-moi maintenant aborder la question de la transparence et de l'équité. Évidemment, la cuisine de rue, en plus d'être le QG de toutes les opportunités et du bonheur assuré de la clientèle, bénéficie d'une grande liberté relative à sa situation d'entreprise nomade. La cuisine de rue a l'opportunité d'offrir des produits de qualité à des prix très raisonnables, avec un service rapide et à proximité. Ces avantages peuvent menacer la viabilité de certains restaurateurs fixes, dont les dépenses immobilières représentent souvent des sommes excessives. Dans ces considérations, il est important d'instaurer un système d'équité fiscale, contraignant les propriétaires de « roulottes » à payer une portion de taxe au même titre que tout autre restaurateur.

Le commentaire qui fait le plus réfléchir lorsque l'on parle de cuisine de rue est celui faisant référence aux kiosques fixes et ambulants que l'on retrouve lors d'événements culturels à Montréal. Ces kiosques offrent une panoplie de « hot dog », frites et autres mets « délectables ». Ces dernières années, la tendance s'essouffait, mais l'on persiste à associer la cuisine de rue à la « malbouffe ». Cependant, lorsque nous parlons de cuisine de rue, nous faisons plutôt référence aux camions européens, qui, sur le coin d'une rue, offrent la spécialité de la région en version sur le pouce. Vous me direz que je ne devrais pas faire référence à des pays dont la qualité gastronomique n'est pas comparable à celle que peut offrir le Québec, et que malgré la quantité de bons restaurants à Montréal, les produits et recettes typiquement québécois ne feraient pas rougir l'Europe. Je rétorquerais à cela qu'il est vrai que le Québec a un bassin culinaire très développé et qu'il se différencie surtout par son aspect multiculturel, mais qu'il détient des ressources encore trop peu exploitées de produits de qualité, authentiques et uniques en leur genre. Dans les dernières années, on remarque d'ailleurs un essor de la cuisine traditionnelle

québécoise revisitée. Cessons de nous comparer, nous avons aujourd'hui la chance de développer notre propre identité culinaire et de la faire valoir. Si la plupart des restaurants préfèrent rester figés dans la tradition, nous voyons la cuisine de rue comme l'opportunité de développer notre identité culinaire provinciale et de lui donner de la visibilité. Aujourd'hui, la cuisine de rue doit répondre aux attentes d'une clientèle de plus en plus exigeante en termes de santé et d'authenticité. Nous avons la chance de nous démarquer en encourageant les gens à manger plus sainement et plus local malgré le peu de temps dont ils disposent. Cette position nous permettrait donc de nous situer dans un segment de marché beaucoup plus large que celui du « fast food » et d'offrir à notre projet une valeur ajoutée non négligeable. De plus, étant donné que nous sommes encore à établir les balises de la cuisine de rue avec laquelle nous souhaitons travailler, nous avons la responsabilité d'amener ce projet au maximum de ses possibilités et de lui donner ses propres couleurs. Dans cet objectif, nous devrions associer le projet à une qualité de produit garantie et par extension à une transparence dans l'approvisionnement. En effet, nous pourrions nous approvisionner et promouvoir les produits de producteurs voisins, et renseigner notre clientèle sur la provenance de nos aliments.

En considérant le fait que la cuisine de rue au Québec soit associée à la cuisine santé et locale, il serait important de définir quelques restrictions, visant à réglementer l'initiative. Nous devrions dans un premier temps établir des balises nutritionnelles obligatoires, compte tenu du type de produit offert. Que le produit soit de type gastronomique ou « comfort food », il devra représenter un apport nutritionnel suffisant (fondé sur le guide alimentaire canadien).

Les produits locaux seront mis en valeur et représenteront un pourcentage supérieur par rapport aux produits de provenances extérieures.

Tous les projets favorisant l'achat de produits biologiques seront susceptibles recevoir un fond d'encouragement, que la Ville déterminera, en fonction du pourcentage d'approvisionnement en produits locaux. Dans cette optique, les entrepreneurs de restauration mobile auront tout intérêt à établir un partenariat avec certains producteurs des environs et à en faire la promotion.

Dorénavant, le client s'attend à de plus en plus de transparence et à payer raisonnablement pour des produits de qualité. En adoptant de telles mesures, Montréal tend à dynamiser de plus en plus ses petites et moyennes entreprises et à se démarquer sur la scène internationale.

### Point de vue environnemental

Nous l'avons mentionné, nous voulons de la cuisine de rue à Montréal. Cependant, comme n'importe quelle bonne chose, tout doit être en modération et pas à n'importe quel prix. En ce sens, nous envisageons certaines recommandations environnementales qui permettront d'assurer à ce projet ressuscité de connaître le succès qu'il mérite, et ce, en appliquant les meilleures pratiques possible.

Sans tomber dans une bureaucratie écrasante, certaines lignes directrices peuvent être tracées, afin de s'assurer de diriger ce projet vers un avenir sain.

D'une part, débutons en abordant la réglementation interne des camions.

Tout d'abord, nous suggérons que les camions de rue soient soumis aux mêmes lois relatives à la salubrité que les restaurants qui ont pignon sur rue. Nous sommes conscients que le MAPAQ est déjà en surcharge et, de ce fait, est présentement en période de recrutement. Nous

sommes tous conscients du besoin accru d'inspections rigoureuses et de suivi en termes d'hygiène et de salubrité. Les camionneurs-restaurateurs ne peuvent plus, en 2012, se permettre d'être accusés de malpropreté. Cette ère est dépassée. Les camions qui prendront les rues de Montréal d'assaut doivent être des exemples de propreté. Allons de l'avant et affichons nos couleurs. Ceci aidera peut-être à convaincre les plus réticents des consommateurs d'aller goûter à cette cuisine particulière. Nous suggérons que les manipulateurs d'aliments des camions se soumettent aux mêmes examens et réglementations que ceux des restaurants qui ont pignon sur rue. Cette réglementation consiste à désigner une personne responsable de l'hygiène et de la salubrité alimentaire qui possède son attestation de gestionnaire puis qu'il y ait soit une personne formée, sur place, en tout temps, pendant les activités de préparation d'aliments ou que 10 % des membres du personnel affecté à la préparation d'aliments possèdent leur certification de gestionnaire d'établissement ou manipulateur d'aliments. Imaginez : « La cuisine de rue, plus propre et plus saine que jamais! »

Bientôt, soit en 2015, toutes les résidences montréalaises devront passer à l'ère du compost. Soyons en tête de file : allons de l'avant en imposant aux restaurateurs de rues de composter. Ce type de réglementation, soit de soumettre les restaurateurs à composter et à recycler, permettrait non seulement de donner un bon coup de pouce à l'environnement, mais aussi de mettre en place un excellent exemple pour les consommateurs. Si les consommateurs entendent parler du compost là où ils achètent une partie de leur nourriture, la transition entre l'utilisation systématique des poubelles vers le compost se fera d'autant plus facilement. Une collaboration importante avec la Ville peut être envisagée, afin de fournir les outils et l'information nécessaires aux restaurateurs dans le but d'informer ceux-ci judicieusement.

Dans le même ordre d'idées, parlons source d'énergie. Certainement, il est possible d'envisager quelque chose de positif. *MuvBox*, qui fonctionne à l'énergie solaire et écoénergétique, est un magnifique exemple. Peut-être n'est-il pas possible (ou pratique) pour tous les types d'entreprises de se « brancher » sur le soleil. Pour celles qui sauraient bénéficier de cette idée, ou celles à qui il ne manque qu'un petit coup de pouce afin de faire l'effort supplémentaire, il serait intéressant de promouvoir cette option. Faites savoir à vos citoyens que l'environnement vous tient à coeur et que vous les appuyez. Le gouvernement du Québec propose déjà le *Programme d'aide en innovation à l'énergie*. Ce programme offre du financement aux entreprises qui innovent sur le plan de l'efficacité énergétique et/ou d'énergies émergentes. Prenez le temps de vous assurer que les futurs entrepreneurs en restauration de rue soient au courant de ce genre de programme et que ces entreprises de restaurant de rue seront admissibles au financement du gouvernement. En ce sens, le critère « pratique exemplaire » en matière de source d'énergie pourrait être un de ceux mis de l'avant lors de la sélection des plans d'affaires auxquels seront décernés les permis de restauration de rue.

Puis, en ce qui concerne les contenants de service, une des pratiques environnementales exemplaires qu'il serait très facile d'implanter serait d'exiger que les contenants dans lesquels les repas seront servis soient soit recyclables, soit compostables. Si les contenants de déchets fournis par les restaurants sont conçus en ce sens, cette proposition pourrait être toute simple, très logique et extrêmement bénéfique. À nouveau, ceci pourrait constituer l'un des critères de discernement lors d'attribution de permis.

D'autre part, poursuivons en abordant la réglementation externe des camions.

Reprenons ces contenants, idéalement recyclables ou compostables. Pour les camions qui auront des permis fixes, il faudra gérer le flux grandissant de déchets qui seront inévitablement répandus, par les consommateurs, dans les alentours. Ceci demande de communiquer avec la Ville pour que celle-ci puisse ajuster, à la hausse, la fréquence de collecte des poubelles et des

bacs. Il ne faut pas oublier que bien que la majorité des clients mangeront tout près des camions, une bonne partie de ces gens consommeront les produits dans la périphérie du camion, ce qui créera un influx grandissant de déchets dans les alentours. Ainsi, tous les camions devraient avoir la responsabilité de ramasser les déchets créés par leurs clients, dans une périphérie raisonnable. Pour les camions aux permis fixes, une cueillette, dont la responsabilité repose sur le restaurateur, pourrait être exigée deux fois par jour, alors que, pour les permis mobiles, à chaque départ, sous peine d'amende. De plus, dans le but de centraliser les déchets produits par les camions, il serait possible d'envisager des regroupements de vendeurs de nourriture de rue. Ceci permettrait non seulement de partager les sources d'énergie et les contenants de déchets, mais aussi de regrouper les déchets eux-mêmes, pensons aux marchés publics ou au *SOMA StrEAT FOOD PARK*.

Malheureusement, certains aspects moins glorieux seront difficiles à contourner. On ne peut pas nier que ces camions émettront du gaz carbonique, feront du bruit et émaneront quelques odeurs. Il est tout de même possible d'encourager les propriétaires à se procurer des camions écoénergétiques ainsi que des génératrices qui ne font pas trop de bruit. Si l'on sensibilise les restaurateurs, en leur expliquant que ces trois aspects constituent une bonne partie des plaintes récurrentes des consommateurs et que, s'ils s'y prennent d'avance, leur cohabitation avec les autres restaurants et les résidents sera beaucoup plus saine, nous arriverons peut-être à créer un modèle de restauration de rue durable dont nous serons fiers. Pensons à créer un feuillet informatif à fournir aux restaurateurs, lors du développement de leurs idées, afin de les mettre en garde et de les conscientiser aux réalités à venir, le tout dans l'optique d'arriver à cohabiter le plus harmonieusement possible.

Visuellement, on peut envisager le retour des camions de deux façons, soit l'arrivée de nouveaux monstres qui vont bloquer la vue ou se dire qu'il s'agit d'une magnifique opportunité de promouvoir l'urbanisme et d'ajouter du cachet à notre ville en offrant quelque chose d'attrayant. Il serait intéressant de penser à toutes les possibilités visuelles que ces camions peuvent offrir. Pourquoi ne pas collaborer avec des artistes locaux pour les décorer? Pensons aux collaborations avec Zilon, lors des festivités du village gai. La même chose pourrait être envisagée pour le design de ces roulottes. Lors de leur mise sur pied, un partenariat avec des artistes québécois (potentiellement sous forme de concours) pourrait s'organiser afin de promouvoir l'art, mais aussi d'assurer la qualité visuelle de ce que ces camions offriront.

La Ville peut envisager, pour l'aspect environnemental, au même titre que les autres, de récompenser les bonnes pratiques. Nous disons « récompenser », mais ce mot peut être envisagé de plusieurs façons. Pourquoi ne pas assurer la cueillette du compost gratuitement, alors que celle des déchets-poubelles serait chargée, normalement? Pourquoi ne pas offrir un retour de taxe sur les dépenses de construction écoénergétiques et solaires? Toutes les propositions faites ici peuvent servir à orienter la prise de décision quant à l'attribution et au renouvellement de permis de restauration de rue. Il est possible de créer un modèle de *streetfood* exemplaire sur le plan environnemental, il ne reste qu'à le mettre sur pied.

### Point de vue économique

À la lumière de ces réflexions, nous constatons que l'implantation d'entreprise de restauration de rue à Montréal représente un défi de taille. Nous sommes cependant convaincus qu'il s'agit là d'un marché économiquement rentable, tant pour les propriétaires que pour la Ville. La mise en œuvre de ce projet doit être réfléchi et gérée avec rigueur, mais ultimement, à court terme à

long terme, nous croyons que les retombées économiques engendrées par la restauration de rue auront un impact plus que positif sur cette capitale gastronomique qu'est devenue Montréal.

De toute évidence, il est important de prendre en considération les facteurs économiques pouvant motiver l'entrepreneur à se lancer dans ce type de marché. Pour celui ou celle désirant avoir pignon sur rue dans le secteur de la restauration, la bouffe de rue représente une avenue fort intéressante à divers niveaux, dont l'aspect économique qui est loin d'être négligeable. Effectivement, quand l'on considère que l'investissement moyen requis pour démarrer un restaurant régulier, en demeurant modeste, avoisine les 250 000\$, certains y penseront à deux fois avant de se lancer en affaire. L'achat d'une unité de restauration mobile s'avère une option bien plus abordable. On parle ici d'une somme allant de 25 000\$ à 100 000\$, en fonction du type d'unité, du volume ou encore du degré de mobilité désiré.

Le principe de l'achat d'un camion-restaurant vient remédier à un problème fréquemment rencontré par les restaurateurs de Montréal, soit le coût astronomique des loyers. Il est loin d'être facile d'assurer la viabilité d'une entreprise alors que l'inflation ne cesse d'augmenter et que le coût des loyers commerciaux au centre-ville de Montréal atteint une moyenne de plus de 300 \$ le pied<sup>2</sup> annuellement. La complexité des contrats commerciaux, combinés avec les autres frais d'opération, taxes foncières, taxes de mutation, taxes d'affaires et compagnie, représentent des sommes faramineuses.

Nous ne pouvons passer sous silence le fait que les marges de profits sont estimées à 4,4 % en moyenne au Québec pour l'année 2011. Il n'est donc pas étonnant que le taux de faillites et le nombre de fermetures soient si élevés dans la belle province! Selon l'ARQ, 55 % des quelque 5000 restaurants présents à Montréal fermeront leurs portes dans les trois premières années. Mais est-ce réellement le nombre de restaurants à Montréal qui est responsable de cette situation économique précaire? Nous pensons plutôt que le manque de contrôle et l'absence de gestion efficace sont les principaux facteurs d'échec. Faut-il le dire... le marché, dans son état actuel, n'est pas des plus attrayant pour les futurs entrepreneurs. Alors quelles options s'offrent à nous, la relève? En tant qu'étudiants, passionnés du métier et futurs entrepreneurs désirant ouvrir leurs propres établissements, les possibilités semblent fort restreintes. Cependant, la restauration de rue paraît comme une suite logique dans le développement de nouveaux secteurs de marché et de diversification de l'offre. Les implications financières étant moindres, l'intérêt suscité par ce phénomène au sein des étudiants et étudiantes du domaine de la restauration est grand.

D'un point de vue macroéconomique, les retombées monétaires engendrées par l'implantation d'un service de restauration de rue devraient s'avérer bénéfiques, tant pour la Ville que pour ses habitants. Dans un premier temps, les retombées directes, soit les revenus dégagés par l'émission de permis ainsi que la collecte d'impôts et taxes devraient en elles-mêmes suffirent au financement de ce projet. La Ville ne devrait pas avoir à déboursier plus que ce qu'elle reçoit. Le prix des permis devrait d'ailleurs être fixé en fonction du type de point de vente, que ce soit un kiosque fixe, semi-mobile (ex. : remorque à hot-dog) ou mobile. De plus, ceux-ci doivent tenir compte de l'emplacement et de son achalandage, de la nature du produit et bien entendu, du caractère saisonnier de cette activité. Il n'est pas de notre ressort de déterminer le prix des permis, mais nous estimons qu'un modèle similaire à celui de Vancouver, soit de 5000 \$ à 15 000 \$ pour des emplacements fixes dans les parcs et 1050 \$ pour les vendeurs de rues s'avèrerait adéquat pour notre marché. Quand on se rappelle le succès monstre qu'ont eu les kiosques de restauration lors des divers festivals, ces tarifs seraient plus que raisonnables. De même, les entrepreneurs désirant opérer une entreprise de bouffe de rue devraient être assujettis aux mêmes frais et réglementations qu'un restaurant dit classique, surtout en ce qui concerne le MEV et les permis

d'opérations. Cela permettra d'assurer un contrôle adéquat et une forme d'équité fiscale envers les restaurants déjà établis.

Force est de constater que l'enthousiasme entourant la bouffe de rue se propage à une vitesse folle partout en Amérique du Nord et ailleurs sur la planète. Profitons de cette occasion pour faire de cette industrie un attrait touristique de choix. La restauration de rue devrait contribuer à cette réputation de capitale gastronomique qu'est devenue Montréal au cours des dernières années. En effet, chaque année, près de 8 millions de touristes visitent la métropole et y dépensent un peu plus de 2,1 milliards de dollars. Nous voyons en la restauration de rue un moyen d'attirer davantage le tourisme et de bonifier l'offre actuelle.

De plus, la restauration de rue devrait encourager le développement socio-économique et une économie verte. L'attribution des permis devrait tenir compte des mesures mises en place par les entrepreneurs pour favoriser le développement durable, l'emploi diversifié et la promotion de produits locaux. Développons un système qui favorise, comme à Portland, New York et bien d'autres villes, la revitalisation de certains quartiers. Prenons pour exemple l'équipe du *Grumman '78*, qui au-delà d'offrir un produit frais et de qualité, contribue au développement du quartier St-Henri et à la tenue d'événements sociaux autour de la restauration de rue comme l'événement « premier vendredi » à l'esplanade du stade olympique. Le succès retentissant de cet événement est, selon nous, un gage du désir des Montréalais d'appriivoiser la restauration de rue. Celle-ci a le potentiel de redonner vie à ces secteurs souvent trop délaissés de la ville de Montréal en attirant des foules de curieux et d'épicuriens et en soutenant l'économie locale. Il est bien important de développer un produit accessible pour tous et non une gastronomie élitiste et hors de prix. Pour reprendre les propos de Gaëlle Cerf, copropriétaire de *Grumman '78* : « L'idée, c'est d'offrir de la cuisine gourmet, sur le pouce et à petits prix ». Donnons une identité propre à la bouffe de rue de Montréal qui serait celle d'une industrie verte, responsable et contribuant au développement socio-économique.

La cuisine de rue est également synonyme d'opportunité pour les restaurateurs déjà établis. C'est une opportunité pour eux de faire découvrir une version simplifiée de leur gastronomie et ainsi de diversifier leur offre. La *Brasserie T* et le *F Bar* de Normand Laprise et Jérôme Ferrer en sont les meilleurs exemples. Les artisans de la gastronomie montréalaise devraient voir ce marché comme une opportunité d'affaires plutôt qu'une menace.

La mise sur pied d'un projet comme la cuisine de rue comporte de nombreux défis, mais celle-ci nous paraît comme une opportunité de développer un marché nouveau qui viendrait compléter l'offre actuelle. Tel que déjà indiqué, c'est une industrie rentable qui a fait ses preuves partout autour du globe. Cette dernière devrait donc avoir des retombées économiques positives tant pour les entrepreneurs et la Ville que pour la population de Montréal. Nous devons établir une réglementation juste et équitable afin d'assurer le succès économique de ce projet sans contrevenir au succès des autres restaurateurs. Favorisons l'économie sociale et le développement durable et redéfinissons ce qu'est la cuisine de rue en fonction de la culture gastronomique de Montréal.

### Point de vue entrepreneurial

L'entrepreneuriat est une qualité en nous qui prend une part importante dans le domaine de la restauration, car sans elle nous ne pourrions pas aller aussi loin en exploitant nos idées au maximum. Les rêves que nous pouvons avoir ne pourraient être accomplis, en fait on ne les aurait

juste jamais eus. Nous devons avoir le droit de créer ce que nous voulons et de pouvoir faire profiter aux autres notre vision des choses.

La cuisine de rue permettra aux entrepreneurs ayant moins de ressources financières de développer leur concept pour une fraction du prix. Par la suite, si le concept fonctionne bien et devient profitable, l'entrepreneur pourra s'ouvrir un restaurant dans un bâtiment fixe. La restauration de rue deviendrait en quelque sorte une étape préliminaire pouvant mener à l'ouverture d'un vrai restaurant et permettrait également de vérifier si le projet que vous imaginez est le bon. Cette nouvelle tendance à Montréal va faire sortir les entrepreneurs tapis dans l'ombre et les mener vers la lumière. Elle permettra de laisser une chance aux coureurs qui possèdent un grand savoir et de bonnes idées sans nécessairement avoir un gros coussin financier. De plus, la cuisine de rue va offrir une proximité entre l'entrepreneur et le client, puisque la plupart du temps c'est l'entrepreneur lui-même qui est à la tête du véhicule. Il pourra alors mieux partager sa vision des mets qu'il prépare, de son concept ou de la philosophie de son entreprise. Cette proximité avec les gens permettra de créer des liens et de développer un charme particulier à chaque restaurant de rue. Cette nouvelle restauration marquera Montréal par l'évolution de sa gastronomie ainsi que de sa culture. Elle va dévoiler aux gens une catégorie de cuisine qui est la signature de notre région : une cuisine avec la couleur d'ici, la saveur d'ici et faite par des gens d'ici. Cependant, le type de nourriture servi dans ce genre d'établissement doit être contrôlé. Il ne faut pas que la nourriture de rue devienne simplement de la malbouffe. Il faut justement que ce soit des produits qui viennent de chez nous, des produits sains. Jean Cocteau a dit un jour : « Il faut faire aujourd'hui ce que tout le monde fera demain. » La restauration de rue doit être implantée à Montréal, cette initiative permettrait d'avoir des restaurants roulants servant la spécialité du coin. Je ne vous parle pas simplement de poutines et de tourtières, mais de produits locaux provenant du Québec. Déjà, plusieurs villes ont ce genre de restauration et sont pour la plupart reconnues pour leur gastronomie roulante. Il y a même certains festivals et concours organisés afin promouvoir le talent culinaire des restaurants de rues. Lorsque vous goûtez aux plats de ces installations, vous découvrez rapidement et à bon prix les saveurs et les spécialités de la Ville. En une bouchée, le charme de Montréal vous serait dévoilé. Le but n'est pas de copier les autres villes, mais bien d'exploiter une approche connue en y implantant des idées provenant de notre communauté tout en se basant sur un barème de règlements et de normes qui devront être respectés par tous.

L'entrepreneuriat est une qualité distinctive du milieu de la restauration et est à l'origine de beaucoup de grands projets. Elle représente l'ambition et la vision qui nous permet d'exploiter notre créativité et de réaliser nos rêves. Le marché de la restauration étant actuellement engorgé, la cuisine mobile représente un véritable tremplin pour les futurs entrepreneurs.

La cuisine de rue permettra aux entrepreneurs ayant moins de ressources financières de développer leur concept pour une fraction du prix. Par la suite, si le concept fonctionne bien et devient profitable, l'entrepreneur pourra s'ouvrir un restaurant dans un établissement fixe. La restauration de rue deviendrait en quelque sorte une étape préliminaire pouvant mener à l'ouverture d'un restaurant et permettrait également de vérifier si le projet que vous imaginez est le bon. Cette nouvelle tendance à Montréal va faire sortir les entrepreneurs tapis dans l'ombre et les mener vers la lumière. Elle permettra de laisser une chance aux coureurs qui possèdent un grand savoir et de bonnes idées, sans qu'ils n'aient nécessairement besoin d'un gros coussin financier. De plus, la cuisine de rue permettra à l'entrepreneur de se rapprocher de sa clientèle, et

de partager, avec plus de proximité, sa vision de la cuisine. Cette proximité avec les gens permettra de créer des liens et de développer un charme particulier à chaque restaurant de rue. La restauration mobile permettra à Montréal de développer un projet signature, qui valorisera les ressources québécoises. Dans ce contexte, il sera cependant important de contrôler de très près l'hygiène et la sécurité des camions, et de veiller à ce que les produits offerts respectent des standards de qualité préétablis.

La restauration de rue doit être administrée correctement, sinon nous passerons à côté de quelque chose de bien. Le défi est de permettre à ces entreprises de se développer et de contrôler avec sérieux chacun de ces nouveaux établissements. La salubrité, les exigences en cas de feu, le respect de l'environnement ainsi que la distance entre les restaurants de rue des autres restaurants fixes doivent être surveillés de très près.

La restauration de rue fera apparaître plusieurs nouvelles perspectives aux produits et services déjà offerts. Par exemple, un restaurant qui est déjà installé dans un bâtiment fixe peut opter pour la cuisine de rue afin de diversifier son offre, et accroître sa notoriété auprès des gens. La cuisine de rue deviendrait en quelque sorte une extension du restaurant. La restauration de rue doit être réservée aux entrepreneurs et restaurateurs indépendants qui souhaitent percer, et ne devrait pas s'adresser aux entreprises franchisées. L'objectif n'est pas d'inonder le marché, mais plutôt de le diversifier et de le modeler à l'environnement montréalais. Le projet s'adresse à des consommateurs qui voyagent et sont conscients de ce qui se passe ailleurs. Les clients n'achètent pas seulement le produit, mais l'histoire et le message qui passe par ce produit. Ils sont attentifs à ce qui les entoure et ne désirent plus seulement le produit, mais plutôt vivre une expérience unique. La cuisine de rue va permettre à Montréal de se positionner comme une destination gastronomique incontournable. Plusieurs festivals et événements pourraient bénéficier de ce type de restauration. Autant les touristes, les habitants de l'Île ainsi que les restaurateurs pourront en profiter.

Pour ce qui est de la réglementation, il est important que les restaurants mobiles ne nuisent à la visibilité des restaurants déjà existants. La concurrence doit rester loyale et respecter les lois ainsi que les normes. Le développement durable fera aussi partie de chaque proposition, et devra tenir une place importante dans la sélection de projets pouvant obtenir un permis. La restauration de rue est une valeur sûre pour les générations futures. En basant la restauration de rue sur des balises fiables, l'objectif est de lui permettre de s'établir sur du long terme. L'apparition de ces restaurants ambulants ne doit pas être vue comme un ajout de concurrence, mais comme une « plus value ».

En conclusion, nous croyons sincèrement que nous avons aujourd'hui la chance de créer un tout nouveau type d'offre alimentaire. Il faut saisir cette opportunité pour mettre sur place une offre de qualité qui repose sur de bonnes bases, qui sera durable, viable et noble. Il faut s'assurer de ne pas commettre les erreurs passées de la restauration de rue. Nous devons nous promettre que dans les années à venir, dans 10, dans 50 ans, le projet sera toujours viable, que les citoyens, les

restaurateurs et la ville en soient tous encore très fiers. Ainsi, allons de l'avant, soyons innovateurs et créons une offre alimentaire de qualité, exemplaire et visionnaire.

Gabrielle Aubin  
Alexandre Benjamin  
Laura Cinelli  
Guillaume Guay-Robichaud