Retrait du nombre maximum de restaurants autorisés dans le quartier de Saint-Sacrement

Projet de Règlement modifiant le Règlement de l'Arrondissement de La Cité-Limoilou sur l'urbanisme relativement au contingentement des restaurants dans la zone 16023Mb, R.C.A.1V.Q. 543

Activité de participation publique

Assemblée publique de consultation et demande d'opinion au conseil de quartier de Saint-Sacrement

Date et heure

13 mai 2025, à 19 h

Lieu

Centre des loisirs Saint-Sacrement, 1360, boulevard de l'Entente (salle communautaire)

Déroulement de l'activité

1. Accueil et présentation des personnes-ressources;
2. Présentation du déroulement;
3. Rappel du cheminement d'une demande de modification à la réglementation d'urbanisme et du processus de consultation prévu selon la Loi sur l'aménagement et l'urbanisme et la Politique de participation publique de la Ville de Québec;
4. Présentation des moyens utilisés pour informer le public de la consultation publique et de la demande d'opinion au conseil de quartier;
5. Mention que la fiche synthèse présentant le projet de modification réglementaire est disponible sur place et en ligne;
6. Mention que le projet de modification à la réglementation d'urbanisme contient des dispositions susceptibles d'approbation référendaire. Les modalités pour déposer une demande de participation référendaire ainsi que la carte des zones concernées et des zones contiguës sont disponibles pour le public;
7. Présentation du projet de modification à la réglementation d'urbanisme par la personne-ressource;
8. Rappel de la tenue d'une consultation écrite dans les 7 jours qui suivent la consultation publique;
9. Période de questions et commentaires du public;
10. Période de questions et commentaires du conseil de quartier;
11. Recommandation du conseil de quartier.

Activité réalisée à la demande du :
Conseil d'arrondissement de La Cité-Limoilou

Projet

La Ville de Québec souhaite offrir plus de souplesses aux restaurateurs qui souhaitent s'installer dans la portion du chemin Sainte-Foy, délimitée à l'est par l'avenue de Vimy et à l'ouest par l'avenue Holland.

La réglementation en vigueur dans cette zone prévoit qu'un maximum de neuf restaurants est autorisé dans le secteur (contingentement).

Cette clause est en vigueur depuis 2009.

Modification réglementaire proposée

Dans la zone commerciale du chemin Sainte-Foy 16023Mb, il est proposé d'y supprimer la norme relative au nombre maximal d'établissements destinés à un usage du groupe C20 restaurant.

Ce projet contient des dispositions susceptibles d'approbation référendaire.

Documentation disponible sur le site Internet de la Ville de Québec
https://www.ville.quebec.qc.ca/citoyens/participation-citoyenne/activites/fiche.aspx?IdProjet=906

Participation

Membres du conseil d'administration du conseil de quartier

- Marc-Antoine Adam
- André Élémond
- Lynda Fortin
- Bertrand Gemme, président
- Michel Houle
- Richard-Berthonin Noël
- Kadia Saint-Onge
- Lise Santerre, secrétaire
- Maxime Turgeon, vice-président
- Yanti Zhang, trésorière

Membres du conseil municipal

- Pierre-Luc Lachance, conseiller municipal du district électoral de Saint-Roch–Saint-Sauveur (en remplacement de Catherine Vallières-Roland, conseillère municipale du district de Montcalm–Saint-Sacrement)

Personne-ressource de la Ville

- Sergio Avellan Hernandez, conseiller en urbanisme, Division de la gestion territoriale
- François Blay Martel, conseiller en développement économique, Service du développement économique et des grands projets

Animation de la rencontre

- Marie Lagier, Cheffe d'équipe - consultations publiques, Service des relations citoyennes et des communications

Participation du public

- 33 personnes, dont 10 membres du conseil d'administration du conseil de quartier et 23 personnes du public

---

Recommandation du conseil de quartier

Considérant le souhait du conseil de quartier de favoriser le dynamisme économique du quartier;

Considérant le souhait du conseil de quartier et des citoyens d'avoir plus de choix en matière de restaurants;

Considérant le souhait du conseil de quartier de garder les citoyens qui vont au restaurant dans le quartier;

Considérant le souhait d'attirer une nouvelle clientèle dans le quartier;

Considérant le fait que le nombre de restaurants inscrit au contingentement n'a pas été augmenté depuis 15 ans;

Considérant l'augmentation de la population du quartier de 12 % au dernier recensement;

Considérant le souhait du conseil de quartier de ne pas retirer le privilège du contingentement pour les restaurateurs existants détenant déjà un permis et de maintenir un certain contrôle sur le nombre de restaurants par rapport aux autres types de commerces;

Le conseil de quartier de Saint-Sacrement recommande au conseil d'arrondissement de La Cité-Limoilou d'adopter le projet de *Règlement modifiant le Règlement de l'Arrondissement de La Cité-Limoilou sur l'urbanisme relativement au contingentement des restaurants dans la zone 16023Mb, R.C.A.1V.Q. 543*, mais avec une proposition d'ajustement :

1. Que le contingentement passe de 9 à 12 restaurants.
2. Que la Ville trouve des solutions aux enjeux liés au stationnement soulevés par les citoyens.
3. Qu'une révision soit faite dans 3 ans ou qu'une étude d'impact sur la dynamisation soit envisagée, afin d'évaluer ce que l'ajout de 3 restaurants aura apporté au quartier.
4. Selon les fonds disponibles, réaliser, en collaboration avec l'Association des gens d'affaires, une campagne de promotion pour les commerçants.

Options soumises au vote		Description des votes
Options	**Nombre de votes**	
A.	**0**	**Accepter la demande** Recommander au conseil d'arrondissement d'approuver le projet de modification à la réglementation d'urbanisme
B.	**0**	**Refuser la demande** Recommander au conseil d'arrondissement de ne pas approuver le projet de modification à la réglementation d'urbanisme
C.	10	**Accepter la demande, avec proposition d'ajustement** Recommander au conseil d'arrondissement d'approuver le projet de modification à la réglementation d'urbanisme, mais avec une demande particulière telle que décrite plus haut.
Abstention	**0**	
TOTAL	10	

Questions et commentaires du public

- **Intervention 1 :** La copropriétaire d'un restaurant s'oppose au retrait du contingentement et déplore avoir appris par les médias la fin du contingentement des permis C20 sur son artère, sans consultation des restaurateurs. Elle critique l'absence de dialogue et le fait que la demande viendrait d'un commerçant sans permis C20, transmise à la Ville via l'association des gens d'affaires.

  Elle souligne que cette absence de consultation prive la Ville d'une compréhension des enjeux réels vécus par les restaurateurs : impacts de la pandémie, baisse d'achalandage liée au télétravail, pénurie de main-d'œuvre, inflation et perte de pouvoir d'achat de la clientèle. De plus, la réduction du nombre de places de stationnement due aux aménagements des pistes cyclables entraîne des répercussions directes sur la fréquentation, considérant que certains clients annulant leur réservation faute de stationnement.

  Elle rappelle que le contingentement mis en place en 2008-2009 visait justement à préserver la diversité commerciale du quartier à la suite de la fermeture de plusieurs restaurants. Contrairement à d'autres secteurs touristiques très fréquentés, son quartier dessert principalement une clientèle locale. Augmenter le nombre de restaurants reviendrait à fragmenter une clientèle déjà réduite, mettant en péril l'équilibre économique existant.

  Elle note une baisse d'environ 300 clients par semaine depuis l'aménagement des pistes cyclables. Elle rappelle que la marge de profit d'un restaurant est très mince (entre 3 % et 5 %). Le maintien du contingentement permettrait, selon elle de protéger la viabilité économique des établissements existants, d'assurer une saine concurrence et de maintenir une mixité commerciale essentielle à la vitalité du quartier.

  En conclusion, elle n'est pas opposée à la dynamisation de l'artère, mais insiste pour que celle-ci se fasse en concertation avec les restaurateurs, dans le respect des réalités économiques et sociales du secteur.

  Réponse de la Ville : *La Ville remercie la copropriétaire du restaurant pour son intervention. En ce qui concerne le point soulevé sur l'absence de consultation préalable, la Ville rappelle que l'objectif de la consultation publique est précisément d'entendre les différentes opinions et d'en débattre publiquement. C'est dans cet esprit que les restaurateurs ont été conviés à cette rencontre.*

- **Intervention 2 :** Le propriétaire d'un restaurant s'oppose au retrait du contingentement, non pas par crainte de la concurrence, mais en raison du manque de stationnement dans le quartier. Il estime que l'ajout de nouveaux restaurants ne contribuera pas à améliorer le milieu, mais risque plutôt de le détériorer. Selon lui, cette situation entraînerait une dispersion de la clientèle et une hausse des faillites.

  Réponse de la Ville : *La Ville remercie le propriétaire de restaurent pour son commentaire.*

- **Intervention 3 :** Le directeur du développement immobilier d'un restaurant se prononce en faveur du retrait du contingentement. Son établissement, axé principalement sur les commandes à emporter et les livraisons, souhaite ajouter des tables et des chaises pour mieux répondre aux attentes de sa clientèle. Malgré la présence initiale de stationnement, l'implantation de pistes cyclables a réduit l'accès, impactant une partie de leurs revenus. Il souligne que les clients désirent manger sur place, mais que l'obtention du permis de restaurant est bloquée par le contingentement actuel (limité à 9 établissements). Il plaide donc pour sa levée, afin d'améliorer l'offre de services, rendre le quartier plus attrayant, mieux desservir le territoire et assurer la rentabilité de son commerce.

  Réponse de la Ville : *La Ville remercie le directeur du développement immobilier d'un restaurant pour son commentaire.*

- **Intervention 4 :** Le propriétaire d'un restaurant s'oppose au retrait du contingentement. Bien qu'il ait soutenu l'implantation des pistes cyclables, il constate aujourd'hui une baisse importante de sa clientèle, au point de s'endetter. Son établissement compte 62 places, mais il peine à les remplir. Selon lui, l'ajout de nouveaux restaurants créerait davantage de nuisances que de bénéfices et ne ferait qu'aggraver la situation des commerces existants. Il demande plutôt à la Ville de soutenir les restaurateurs déjà en place.

  Réponse de la Ville : *La Ville remercie le propriétaire de restaurant pour son commentaire.*

- **Intervention 5 :** La présidente de l'Association des gens d'affaires, aussi résidante du quartier, appuie le retrait du contingentement. Elle rappelle que l'association est bénévole et fonctionne principalement avec les commerçants qui participent aux événements. L'association a initié la démarche de retrait du contingentement, convaincue que l'arrivée de nouveaux restaurateurs permettrait d'enrichir la diversité commerciale du quartier, qui se densifie sans que l'offre commerciale suive le même rythme. Elle souligne que l'arrivée de nouveaux restaurateurs renforcerait la vitalité locale. Comme citoyenne, elle constate que plusieurs résidants commandent à l'extérieur du quartier ce qui démontre pour elle que l'offre actuelle ne répond pas à la demande.

  Réponse de la Ville : *La Ville remercie l'association des gens d'affaires pour son commentaire.*

- **Intervention 6 :** Une résidante du quartier s'oppose au retrait du contingentement. Elle ne voit pas l'intérêt d'ajouter des restaurants et craint les nuisances que cela pourrait engendrer. Selon elle, le quartier est trop petit pour en accueillir davantage, d'autant plus qu'il compte une forte population âgée, avec deux résidences pour aînés.

  Réponse de la Ville : *La Ville remercie la résidante pour son commentaire.*

- **Intervention 7 :** Une résidante du quartier, vivant hors de la zone directement concernée, est favorable au retrait du contingentement. Elle estime que l'arrivée de nouveaux restaurants attirerait une nouvelle clientèle qui serait bénéfique aussi pour les établissements existants. Pour elle, la fréquentation dépend aussi du marketing et du renouvellement de l'offre.

  Réponse de la Ville : *La Ville remercie la résidante pour son commentaire.*

- **Intervention 8 :** Une résidante du quartier est contre le retrait du contingentement, craignant que cela nuise aux restaurants déjà en place. Elle s'inquiète notamment du risque de concurrence directe entre établissements similaires, comme deux restaurants de sushis côte à côte.

  Réponse de la Ville : *Oui, il sera possible d'ouvrir le même type de restaurant, mais certaines règles doivent être respectées, notamment l'implantation uniquement au rez-de-chaussée et une superficie maximale de 100 m². Il ne pourra donc pas s'agir d'un grand établissement.*

- **Intervention 9 :** Un résident du quartier appuie le retrait du contingentement. Malgré un nombre de restaurants stable depuis des années, la forte croissance démographique du quartier crée une demande accrue. Il souligne le besoin de diversifier l'offre et juge le retrait du contingentement nécessaire considérant que le marché finira par s'équilibrer avec le temps.

  Réponse de la Ville : *Dans un contexte de dynamisation de l'activité commerciale, la Ville a adopté une politique incluant des mesures visant à soutenir le développement d'entreprises à fort potentiel, notamment dans le secteur Saint-Sacrement. Les critères utilisés pour prioriser les artères ciblées reposent principalement sur des facteurs démographiques, la nécessité d'accroître la densité commerciale et de favoriser un meilleur mix commercial. Le secteur Saint-Sacrament a été identifié comme étant admissible pour la dynamisation. À ce titre, environ 100 000 $ ont été investis afin d'animer davantage l'artère, en raison de son fort potentiel de développement.*

  Réponse d'une administratrice : En lien avec la croissance démographique du quartier, la population de Saint-Sacrement a augmenté de 12 % entre 2001 et 2021 (dernière année de recensement). Depuis 2021, de nombreux projets de développement ont vu le jour. À titre comparatif, la croissance démographique de la Ville de Québec a été de 8 % durant la même période, ce qui indique que Saint-Sacrement connaît une croissance supérieure à celle de l'ensemble de la ville.

- **Intervention 10 :** Une résidante du quartier Saint-Sacrement, adepte de l'alimentation locale, souhaite le retrait du contingentement actuel des restaurants, qu'elle juge désuet en 2025. Selon elle, l'effervescence du quartier — marquée par la multiplication des immeubles résidentiels et l'arrivée de nouvelles familles et de populations diversifiées — crée un contexte favorable à une offre alimentaire élargie. Elle estime que la clientèle potentielle est désormais suffisante pour soutenir davantage d'établissements de restauration. Elle souligne également le manque de visibilité des restaurants existants, peu connus des résidants, et suggère une meilleure publicité pour revaloriser l'image commerciale de Saint-Sacrement. Elle s'interroge enfin sur la possibilité de lever

complètement le contingentement (actuellement fixé à 9) ou de l'augmenter à 15, plutôt que de maintenir le statu quo.

Réponse de la Ville : *Le conseil de quartier formulera une recommandation : soit maintenir le statu quo, soit aller de l'avant, ou encore proposer une autre option, comme aller de l'avant avec certains ajustements.*

- **Intervention 11 :** Un employé du secteur de la restauration, également résident du quartier, s'oppose au retrait du contingentement des restaurants. Selon lui, il y a déjà une offre commerciale suffisante dans le quartier. Il souligne les difficultés liées au stationnement, qu'il juge insuffisant, ainsi que les contraintes de circulation occasionnées par la piste cyclable. Il considère que ces enjeux nuisent à l'accessibilité des commerces, et s'oppose donc à toute augmentation du nombre de restaurants.

  Réponse de la Ville : *La Ville remercie le résident et employé du secteur de la restauration pour son commentaire.*

- **Intervention 12 :** Actuellement, une règle interdit les établissements de plus de 100 m². Toutefois, serait-il possible pour un commerce de déposer une demande de dérogation afin de permettre l'implantation d'un établissement de plus grande superficie?

  Réponse de la Ville **:** *Il ne s'agirait pas d'une dérogation, mais d'un amendement. Cela impliquerait un retour en consultations publiques, avec la possibilité pour les citoyens de s'exprimer et, le cas échéant, de déclencher un processus référendaire.*

Questions et commentaires du conseil de quartier

- **Intervention 1 :** Un administrateur soulève la question de la définition d'un restaurant : quel est le nombre minimal de places nécessaires pour qu'un établissement soit qualifié comme tel? Il donne l'exemple de l'épicerie Marjane et se demande si les places assises offertes sont considérées comme un simple comptoir-lunch ou comme un restaurant avec service. Il souhaite également savoir si l'épicerie Marjane est officiellement reconnue comme un restaurant.

  Réponse de la **Ville :** *Il n'y a pas de limite quant au nombre de places assises dans un restaurant, mais une limite de superficie de 100 m² s'applique. Un établissement est considéré comme un restaurant s'il comporte à la fois une aire de préparation (cuisine) et une aire de consommation (salle avec tables et chaises pour manger sur place). Il s'agit donc d'un lieu où les aliments sont préparés et consommés sur place.*

  En ce qui concerne l'épicerie Marjane, elle n'est pas considérée comme un restaurant. Son activité principale est la vente de produits alimentaires, non le service à table. Même si elle offre un espace avec quelques tables pour consommer sur place, cela reste conforme au règlement d'urbanisme de la Ville : un commerce d'alimentation peut inclure un petit comptoir de consommation sans être classé comme restaurant. Par conséquent, Marjane ne compte pas parmi les 9 établissements actuellement contingentés.

- **Intervention 1 (suite) :** Lors des discussions de mars 2023, la question du contingentement des restaurants avait déjà été soulevée. Un intervenant avait alors exprimé son étonnement qu'un commerce ne puisse obtenir de permis de restauration, et donc installer des tables et chaises. Il réitère que la principale préoccupation n'est pas la concurrence, mais le manque de stationnement, particulièrement en raison de l'arrivée de nouvelles clientèles et de l'aménagement des pistes cyclables qui nuiraient à l'accessibilité des restaurants. Avec l'arrivée prévue de 1 000 nouveaux résidants dans le quartier cette année, il souhaite une plus grande diversité de restaurants ainsi qu'une campagne publicitaire pour faire connaître l'offre existante. Il propose également une rencontre à huis clos pour discuter des recommandations.

  Il indique que le conseil de quartier prendra une pause pour échanger entre administrateurs avant de soumettre leur recommandation.

  Si l'amendement visant à retirer le contingentement n'est pas adopté, est-ce que cela signifie que le commerce actuellement incapable d'installer des tables et des chaises devra rester dans cette situation?

  Réponse de la Ville (suite) : *Oui, le commerce ne pourra pas installer de tables et de chaises si l'amendement n'est pas adopté. La Ville ne dispose pas actuellement d'information concernant d'autres commerces souhaitant obtenir un permis de restauration.*

- **Intervention 2 :** un administrateur mentionne ne pas avoir compris pourquoi le nombre de restaurants avait été limité précisément à 9 dans le quartier.

  Réponse de la Ville : *En 2008 et 2009, une vaste réflexion a eu lieu dans les quartiers de la Haute-Ville concernant la présence jugée excessive de restaurants. Ce courant de pensée a mené à l'instauration d'un contingentement dans l'ensemble de l'arrondissement, en fonction du nombre de restaurants alors présents dans les artères commerciales. C'est ce que l'on peut comprendre à la lecture des procès-verbaux de 2008-2009.*

- **Intervention 3 :** Un administrateur comprend les enjeux soulevés par les restaurateurs. Toutefois, il remet en question le retrait du contingentement en l'absence d'une étude d'impact économique. Il s'interroge sur les conséquences potentielles de cette décision, notamment en ce qui concerne l'accessibilité du quartier, le risque de rendre l'offre locale moins compétitive par rapport à d'autres quartiers, ainsi que les effets globaux sur la dynamique du secteur.

  Réponse de la Ville : *Le contingentement a historiquement été instauré pour atténuer les nuisances liées à une trop grande concentration de restaurants. À l'inverse, dans les secteurs ciblés pour être dynamisés, comme l'artère Racine, aucun contingentement n'était en place, ce qui a permis d'encourager la diversification commerciale. Ainsi, pour favoriser un meilleur mix commercial, il est souvent nécessaire de lever les contraintes comme le contingentement. Dans le cas du quartier Saint-Sacrement, aucune étude spécifique n'a été réalisée, puisque les artères à dynamiser identifiées n'étaient pas soumises au contingentement.*

- **Intervention 4 :** Un administrateur rappelle que le chiffre de 9 restaurants date de 2009, soit il y a 16 ans, et correspondait au nombre d'établissements déjà existants à l'époque. Il considère donc qu'il s'agissait davantage d'un gel que d'un contingentement basé sur une étude objective du nombre optimal de restaurants. Il note que certains commerces figurant dans la liste descriptive ne possèdent pas d'aire de service pour les repas, ce qui soulève la question d'une possible redistribution des permis. Selon lui, ce gel a créé une forme de rareté : les permis de restauration ont aujourd'hui une grande valeur, et un restaurateur serait peu enclin à s'en départir. Il souligne enfin que, malgré la croissance démographique, le quartier compte aujourd'hui un restaurant de moins qu'en 2009, ce qui nuit à l'adaptation de l'offre à la demande actuelle.

  Réponse de la Ville : *Le nombre 9 provient du fait qu'en 2009, il y avait 9 restaurants dans la zone. Il est possible que certains commerces aient modifié leur offre de services depuis l'obtention de leur permis de restauration, sans en informer la Ville. Détenir un permis associé à un immeuble représente une certaine valeur, ce qui peut inciter des commerçants à conserver leur permis même s'ils changent de modèle d'affaires. En cas de vente éventuelle, le permis pourrait ainsi augmenter la valeur de l'établissement.*

- **Intervention 5 :** Une administratrice se demande si la Ville a réalisé une étude sur le nombre d'habitants dans le quartier et sur le nombre de restaurants qui serait viable, en comparaison avec d'autres quartiers? Quel devrait être le nombre optimal de restaurants pour Saint-Sacrement?

  Réponse de la Ville : *La dynamique des quartiers repose largement sur la loi de l'offre et de la demande, ce qui explique l'absence de contingentement dans la plupart des artères commerciales. Chaque quartier développe sa propre dynamique de marché en fonction de sa population : âge, niveau de vie, etc. Par exemple, Saint-Roch, avec la plus forte concentration de logements sociaux à Québec, connaît une dynamique particulière. La croissance démographique et les projets immobiliers apportent plus de richesse qu'à l'époque du contingentement, favorisant la consommation locale. L'objectif est d'augmenter l'accès aux commerces de proximité afin de réduire la dépendance à l'automobile, considérant que les restaurants s'adressent principalement à la clientèle locale.*

- **Intervention 6 :** L'administratrice, présente au conseil de quartier en 2009, rappelle que le contingentement des restaurants visait à favoriser une offre commerciale diversifiée, évitant qu'une majorité de restaurants ne remplace d'autres types de commerces comme les épiceries. Depuis, peu de nouvelles demandes commerciales ont été enregistrées. Elle souligne que la concurrence a évolué, notamment avec la montée des services de livraison, et qu'il faut s'adapter à ces changements. Selon elle, il est important de soutenir le dynamisme et le développement commercial, et elle se dit favorable au retrait du contingentement. Elle estime que les difficultés rencontrées par les commerces ne s'expliquent pas uniquement par le stationnement. Par ailleurs, une concentration accrue de restaurants attire davantage de clientèle, contribuant ainsi à l'attractivité du quartier.

  Réponse de la Ville : *La Ville remercie l'administratrice pour son commentaire.*

- **Intervention 7 :** Un administrateur soulève que l'avis est partagé à parts égales sur le retrait du contingentement. On souhaite soutenir les commerces du quartier sans leur nuire, tout en reconnaissant la volonté de dynamiser l'artère commerciale et la croissance démographique (+12 %). Dans une optique de compromis, il est proposé d'augmenter la limite actuelle de 9 restaurants à 12, en tenant compte qu'au moins un établissement ne correspond plus à la définition d'un restaurant, mais conserve son permis. L'idée est de maintenir un contingentement modéré, d'autoriser quelques nouveaux restaurants, puis d'évaluer la situation dans deux ans selon la demande réelle et l'impact sur le marché.

  Réponse de la Ville : *Il est possible de retirer complètement le contingentement ou d'autoriser plus de 9 restaurants. Le conseil de quartier peut faire cette proposition, qui sera ensuite analysée.*

- **Intervention 8 :** Une administratrice partage les préoccupations liées à une ouverture trop large du marché, notamment la possibilité de voir s'installer de grandes chaînes dans le quartier. Ayant travaillé sur les enjeux de santé publique, elle souligne que la réduction du stationnement peut avoir un effet positif sur la santé, en favorisant la marche. Elle propose de réfléchir à des mécanismes de zonage pour limiter certains types de commerces, notamment ceux offrant de la malbouffe autour des écoles, une recommandation appuyée par la santé publique. Selon elle, il est essentiel de se questionner sur le type de commerces que l'on souhaite accueillir, particulièrement autour des écoles et des résidences pour aînés, afin d'encourager une offre alimentaire plus saine.

  Réponse de la Ville : *Le règlement de zonage de la Ville de Québec ne permet pas de distinguer les restaurants selon leur type (bonne bouffe ou malbouffe) ni en fonction de leur proximité avec les écoles. Un établissement est considéré comme un restaurant ou non.*

- **Intervention 9 :** Un administrateur souligne une forme d'injustice liée au maintien du chiffre actuel et appuie l'idée d'augmenter le nombre de permis. Le chiffre de 12 restaurants lui semble raisonnable.

  Réponse de la Ville : *La ville remercie l'administrateur pour son commentaire.*

- **Intervention 10 :** Selon une administratrice, la planification devrait s'appuyer sur les tendances de consommation, qui montrent une augmentation des repas pris à l'extérieur et des livraisons. Combinée à la croissance démographique, cette évolution justifie à ses yeux le retrait du contingentement pour permettre l'ouverture de plus de restaurants.

  Réponse de la Ville : *La Ville remercie l'administratrice pour son commentaire.*

- **Intervention 11 :** Une administratrice se demande si le chiffre de 9 restaurants est suivi de manière active par la Ville. Y a-t-il un mécanisme d'évaluation pour déterminer s'il faut maintenir ce nombre ou l'ajuster? Existe-t-il un processus de renouvellement des permis? Par exemple, si un établissement cesse son service de restauration, peut-il tout de même conserver son permis?

Réponse de la Ville : *Cette situation remonte à 2009, et personne n'avait demandé de révision jusqu'à récemment. Il n'existe pas de mécanisme de réévaluation automatique. Un permis est délivré pour un usage de restaurant et demeure valide tant que le titulaire ne demande pas de changement auprès de la Ville.*

Intervention 11 (suite) : Si un restaurant ferme, est-ce que son permis devient disponible?

Réponse de la Ville (suite) : *Le restaurant doit être officiellement fermé, c'est-à-dire qu'un inspecteur doit constater la cessation d'activité ou qu'un changement d'usage soit demandé. Une vérification formelle est nécessaire.*

- **Intervention 12 :** Un administrateur s'interroge sur l'existence de demandes qui ont été faites pour modifier le règlement et retirer le contingentement. Combien de demandes de permis de restaurant ont été déposées sur l'artère visée par ce contingentement, afin de justifier son retrait?

  Réponse de la Ville : *Il n'y a pas eu d'étude sur le nombre de permis demandé sur l'artère qui fait l'objet du retrait de contingentement. Aucune étude n'a été réalisée sur le nombre de demandes de permis de restaurant spécifiques à l'artère concernée par le retrait du contingentement. La Ville interpelle l'association des gens d'affaires à ce sujet.*

  Réponse de l'Association des gens d'affaires : *Au cours des cinq dernières années, en tant que gestionnaire d'immeuble, elle a reçu sept personnes intéressées à ouvrir un comptoir de crème glacée, un service de traiteur ou de petites bouchées. Toutefois, elles n'ont pas pu louer les locaux, car il était impossible d'obtenir un permis. Ce type de contingentement représente une barrière importante à la dynamisation du quartier.*

  Réponse de la Ville (suite) : *Les promoteurs et commerçants consultent le zonage avant d'acheter ou louer un local, ce qui les informe immédiatement des restrictions, comme le contingentement. Ainsi, plusieurs renoncent à faire une demande de permis, sachant d'avance qu'elle sera refusée. La Ville ne voit donc pas ces demandes potentielles.*

Nombre d'interventions

25 interventions

Prochaines étapes

Transmettre ce rapport à la Division de la gestion territoriale, à la Division du Développement économique et des grands projets et à la Direction de l'Arrondissement La Cité-Limoilou et au conseil d'arrondissement La Cité-Limoilou.

Réalisation du rapport

Date

20 mai 2025

Rédigé par :

Rayane Baïtiche, conseillère en consultations publiques, Service des relations citoyennes et des communications

Approuvé par :

Marie Lagier, Cheffe d'équipe - consultations publiques, Service des relations citoyennes et des communications

Bertrand Gemme, président du conseil de quartier de Saint-Sacrement