

## QUESTIONS ET RÉPONSES – PPU Sillery

Question- Microdistillerie Cherry River	1800 chemin Saint-Louis
1. Est-ce qu'il y aura de la distillation d'alcool sur place?	Non uniquement des assemblages. La distillation se fera maintenant à l'usine du parc industriel de Magog.
2. Quels sont les produits qui seront assemblés sur place?	Production de gin, vodka, eaux pétillantes alcoolisées, amers et sirops aux arômes naturelles.
3. Est-ce qu'il y a eu des plaintes lorsque la distillation était faite dans l'établissement de Cherry River au centre-ville de Magog?	Non aucune plainte d'enregistrée selon la Ville de Magog.
4. S'il y avait de la distillation faite à l'établissement de Québec, est-ce qu'il y a un risque que le distillat produise des moisissures ( <i>part des anges</i> ) comme la distillerie Diageo de Valleyfield?	L'usine de Valleyfield est l'une des plus grosses au monde. Rien à voir avec l'établissement limité à 200 m <sup>2</sup> que Cherry River opérera sur le chemin Saint-Louis. De plus la « part des anges » est surtout produite par les alcools bruns (cognac, whisky, rhum) ce que ne produit pas Cherry River.
5. Est-ce que l'ancienne salle paroissiale sera agrandie ou transformée?	Aucun agrandissement ni transformation extérieure de prévus, à part un abri et une porte sur le côté ouest pour les livraisons ainsi que l'ajout de fenêtres sur la façade nord.
6. Quels sont les aménagements extérieurs prévus? Combien d'arbres devront être abattus?	Aménagements paysagers avec placette publique en façade et plantation d'arbres, sentiers piétons et support à vélos. Aucun arbre existant ne sera abattu.
7. À quelle fréquence auront lieu les livraisons? Par quel type de véhicule?	En moyenne une fois par semaine par une camionnette (pick-up) tirant une remorque fermée.
8. Quel est le nombre d'employés?	6 employés maximum en même temps sur le site.
9. Quel est le nombre de visiteurs pour une journée?	Lors d'une journée fort achalandée, une soixantaine de personnes peuvent se présenter sur place.
10. Est-ce que des repas seront servis?	Non. L'usage autorisé de microdistillerie ne le permet pas.
11. Est-ce que des événements (5@7, etc.) peuvent être tenus sur place?	Non. Seul un salon de dégustation et un espace de vente (boutique) seront accessibles au public. Des ateliers de formation en mixologie peuvent toutefois être organisés.
12. Quelles seront les heures d'ouverture?	À partir de 10h30 jusqu'à 17h00-18h00 et 20h00 les jeudis et vendredis.
13. Où stationneront les clients et employés?	Un stationnement de 6 cases est aménagé sur le terrain et l'entreprise prévoit des ententes avec d'autres propriétaires de stationnement du secteur.
14. Quel sera l'impact du projet sur la circulation et le stationnement dans les rues résidentielles à proximité?	Selon le Service des transports et de la mobilité intelligente, l'impact appréhendé est mineur en raison du faible volume de clientèle et d'employés projetés pour la microdistillerie, surtout en regard de l'usage actuel de salle polyvalente pouvant accueillir des événements de plus de 200 personnes.
15. Quels sont les usages qui seront autorisés par la modification de zonage?	L'usage de microdistillerie et la vente de produits alcoolisés.