

ORDONNANCE RELATIVE À LA VENTE ET LA CONSOMMATION DE NOURRITURE ET DE BOISSONS NON-ALCOOLISÉES SUR LE DOMAINE PUBLIC DANS LE CADRE D'ÉVÉNEMENTS AUTORISANT LA CUISINE DE RUE

Règlement concernant la paix et l'ordre sur le domaine public (R.R.V.M., chapitre P-1)

Ordonnance no 14-26-24

AVIS est par les présentes donné que le conseil d'arrondissement de Villeray–Saint-Michel–Parc-Extension a adopté, par résolution, lors de sa séance ordinaire tenue le 2 juin 2026, l'ordonnance suivante :

- 1.** En vue de créer des événements de cuisine de rue sur le domaine public, il est permis de vendre et de consommer de la nourriture et des boissons non-alcoolisées selon les paramètres spécifiés dans le tableau apparaissant à l'ANNEXE A de la présente ordonnance.
- 2.** Seul le service de boissons non alcooliques est autorisé. Celles-ci doivent être servies dans des contenants pouvant être recyclés mais excluant le verre et consommées exclusivement sur place.
- 3.** Les articles 1 et 2 ne doivent pas être interprétés comme autorisant un usage ou une chose incompatible avec la Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, c. P-29) ou tout règlement adopté en vertu de celle-ci.
- 4.** Seuls les exploitants d'un camion détenant une attestation de l'Association des restaurateurs de rue du Québec et tous les permis en règle, relatifs à l'exploitation d'un camion de cuisine de rue peuvent occuper les sites apparaissant à l'ANNEXE A.
- 5.** Les camions sont autorisés à se prévaloir de cette permission dans la mesure où ils répondent à tous les critères d'admissibilité définis par l'ARRQ, tel que prévu à la convention signée et décrits à l'ANNEXE B de la présente ordonnance.
- 6.** La demande de permis relative à l'autorisation mentionnée aux article 1 et 2 est exclusive à l'Association des restaurateurs de rue du Québec et aux exploitants qu'elle autorisera, aux conditions d'admissibilité qu'elle aura déterminé en collaboration avec l'arrondissement de Villeray–Saint-Michel–Parc-Extension.
- 7.** Le titulaire du permis et ses ayants droits, mentionnés à l'article 4 doivent assurer en tout temps le maintien de la propreté des lieux occupés et de ses environs immédiats.

Cette ordonnance entre en vigueur conformément à la loi.

Fait à Montréal, le 3 juin 2026

La secrétaire d'arrondissement,
Lyne Deslauriers

Annexe A

CAMIONS DE CUISINE DE RUE : EMBLEMES, NOMBRE, CALENDRIER ET REMARQUES 2026

| CAMIONS DE CUISINE DE RUE | | | | | | |
|----------------------------------|---|----------------------------------|-------------------------------|--------------------------|--|---|
| LOCALISATION | EMPLACEMENTS AUTORISÉS | NOMBRE MAXIMAL DE CAMIONS | PÉRIODES | JOURS | HEURES | REMARQUES |
| Parc Jarry | Dans le stationnement du parc Jarry, accessible via le boulevard Saint-Laurent, près de la rue Gounod | 1 | Du 3 juin au 15 novembre 2026 | Weekends et jours fériés | De 9h à 21h | Les événements autorisés par ordonnance de l'Arrondissement ont préséance sur la présente ordonnance. |
| | | | | Soirs de semaine | De 17h à 21h | |
| | | | | Jours de semaine | De 10h à 17h conditionnel à la disponibilité de l'espace de stationnement (ne s'applique pas aux jours fériés) | |

Annexe B

CONDITIONS D'ADMISSIBILITÉ

Les véhicule-cuisine autorisés doivent respecter les critères suivants :

- > Le véhicule-cuisine doit être un camion autopropulsé en état de fonctionnement ;
- > Le véhicule-cuisine et ses équipements doivent être énergétiquement autonomes;
- > Le véhicule cuisine est autorisé à participer aux événements de l'ARRQ;
- > La longueur maximale du véhicule-cuisine doit être de 8 mètres (26 pieds) ;
- > La largeur maximale du véhicule-cuisine doit être de 2,6 mètres (8,5 pieds) ;
- > La hauteur maximale du véhicule-cuisine doit être de 4 mètres (13,1 pieds) ;
- > Les ouvertures pour les opérations de commande et de service sont toutes deux situées du côté du trottoir, lorsque le véhicule-cuisine est sur une voie publique.
- > Les attestations émises par le MAPAQ sont valides et disponibles en tout temps :
 - o permis de restaurant - préparation générale (véhicule)
 - o permis de restaurant - préparation générale (cuisine de production)
 - o certificat d'hygiène et de salubrité (manipulation d'aliments)
 - o certificat d'hygiène et de salubrité (gestionnaire)
- > Les équipements de cuisine sont intégrés et opérés en tout temps à l'intérieur du véhicule;
- > Un certificat d'assurance responsabilité civile avec avenant au profit de la Ville de Montréal d'une valeur de trois millions de dollars est fourni ;
- > Le menu proposé à la clientèle, incluant les prix, de même que l'attestation en tant que membre de l'ARRQ sont clairement affichés ;
- > La liste des fournisseurs alimentaires est disponible sur demande.