

Réflexions présentées suite à l'annonce du projet de loi n°170 :
*Loi modernisant le régime juridique applicable aux permis d'alcool et
modifiant diverses dispositions législatives en matière de boissons alcooliques*

Par le

Regroupement pour une application prudente de la loi 170

Représenté par M. Pierre Thibault

Mémoire présenté au Ministre de la sécurité Publique : M. Martin Coiteux
en vue d'une audition en comité parlementaire

Montréal, Québec, Canada

Mars 2018

Sommaire

Suite à l'annonce faite le 21 février 2018 à l'Assemblée Nationale du Québec, par le Ministère de la sécurité publique du Québec et, en l'occurrence, Monsieur le Ministre Martin Coiteux, nous apprenions qu'il pourrait y avoir des modifications importantes de la loi 170 portant sur le régime juridique applicable aux permis d'alcool et modifiant diverses dispositions législatives en matière de boissons alcooliques, cela dans le but de moderniser cette loi en accord avec les coutumes et les mœurs actuelles de la société québécoise. Cependant, cet exercice de modernisation complexe et volumineux a su attirer notre attention sur quelques aspects importants qui nous semblent discutables et que vous retrouverez dans ce mémoire.

Avant tout, nous tenons ici à préciser que le Regroupement pour une application prudente de la loi 170 a été créé le 12 mars dernier lors d'une réunion de plusieurs propriétaires de bars et de restaurants de Montréal tenue à la Taverne Saint-Sacrement ayant pignon sur rue au 773 de l'avenue du Mont-Royal, à Montréal. Cette première séance nous a permis de débattre de plusieurs aspects fondamentaux que nous avons tenté ici de résumer dans ce mémoire. La liste des participants à cette première rencontre vous sera révélée dans la section des remerciements du présent mémoire.

Finalement, nous tenons à spécifier que ce n'est pas l'ensemble du projet de loi 170 que nous contestons ici mais plutôt une partie de la réforme proposée par le Ministre Coiteux, laquelle nous semble aller à l'encontre de nos valeurs et de nos objectifs d'entrepreneurs au sein du milieu des bars et de la restauration québécoise, mais également à l'encontre des valeurs de notre société. Notre mémoire se veut donc un appel à la précision, aux balises, bref, à la plus grande prudence.

Remerciements

Merci à Monsieur **Charles-Olivier Mercier**, directeur général de la Société de développement de l’Avenue du Mont-Royal (SDAMR), lequel a accepté et chapeauté cette première rencontre tenue le 12 mars dernier.

(<http://www.mont-royal.net>)

Merci à Madame **Tasha Morizio**, directrice générale de la Société de développement du Boulevard Saint-Laurent à Montréal, laquelle a participé aux rencontres portant sur le projet de loi 170 et qui a su nous donner de plus amples détails quant à la demande de ses membres restaurateurs du boulevard Saint-Laurent à Montréal.

(<http://boulevardsaintlaurent.com>)

Merci à Monsieur Dany Saint-Jean, lequel est intervenu à titre de conseiller quant au protocole habituel de l’adoption d’un projet de loi et qui nous a aiguillés sur la chronologie des événements passés, présents et futurs.

Merci à tous les entrepreneurs et tenanciers de bars et restaurants suivants et présents lors de cette première rencontre du regroupement pour une application prudente de la loi 170 qui représente une quarantaine de bars et restaurants dans la région de Montréal :

M. Eric Lefrancois en tant que propriétaire et/ou copropriétaire des établissements suivants :

La Drinkerie Ste-Cunégonde - 2661 Rue Notre-Dame Ouest, Montréal. (www.drinkerie.ca)

Philémon Bar - 111 Rue Saint-Paul O, Montréal. (www.philemonbar.com)

Bar Courcelle - 4685 Rue Notre-Dame Ouest, Montréal. (www.bardecourcelle.com)

M. François Forest en tant que propriétaire et/ou copropriétaire des établissements suivants :

Barraca Rhumerie - 1134 Avenue du Mont-Royal E, Montréal. (www.barraca.ca)

Helm Micro Brasserie - 273 rue Bernard Ouest, Montréal. (www.helmmicrobrasserie.ca)

Huis Clos - 7659 Rue Saint-Denis, Montréal. (www.huisclos.ca)

Madame Smith - 4061 Rue Ontario E, Montréal. (www.facebook.com/madamesmithrestobar)

Grenade - 1603 Rue Ontario E, Montréal. (www.grenadebar.ca)

M. Fabien Lacaille en tant que propriétaire et/ou copropriétaire

Le Billy Kun - 354 Mont-Royal Est, Montréal.

(<http://www.bilykun.com>)

Le Plan B - 327 Avenue du Mont-Royal E, Montréal.

(<http://www.barplanb.ca>)

Buvette chez Simone - 4869 Av du Parc, Montréal.

(www.buvettechezsimone.com)

Bar Furco - 425 Rue Mayor, Montréal.

(www.barfurco.com)

Café Parvis - 433 Rue Mayor, Montréal

(www.cafeparvis.com)

M. Marc-André Plante en tant que copropriétaire

Bar MTL - 4051 Rue St-Hubert, Montréal.

(<http://le-mtl-resto-bar.business.site>)

Bar L'enclave - 150 Rue Jean Coutu, Varennes

(www.enclave-restobar.ca)

M. Alexandre Lejeune en tant que copropriétaire :

Bar Social Verdun, 3819 Rue Wellington, Verdun.

(www.facebook.com/Bar-Social-Verdun)

M. Mathieu Aubin en tant que copropriétaire

Quai no 4 - 2800 Rue Masson, Montréal.

(www.quaino4.ca)

M. Charles Vaillancourt en tant que copropriétaire

Bar Suzanne - 20 Avenue Duluth E, Montréal

(www.barsuzanne.ca)

M. Pierre Thibault en tant que copropriétaire

Taverne Saint-Sacrement – 775 Avenue du Mont-Royal, Montréal

(www.saintsacrement.com)

M. Nicolin Chaussé-Bélisle en tant que copropriétaire

Bar MR-250 - 250 Avenue du Mont-Royal E, Montréal

(www.facebook.com/MR250barsalon)

M. Normand Guérin en tant que propriétaire

Bar Chez Roger - 2300 Rue Beaubien E, Montréal.

(www.barroger.com)

M. Bertrand Hubert en tant que propriétaire

Boudoir inc - 850 Avenue du Mont-Royal E, Montréal.

(www.facebook.com/BoudoirMontreal)

M. René Flageole en tant que propriétaire

Le Verre Bouteille - 2112 Avenue du Mont-Royal E, Montréal.

(www.verrebouteille.ca)

M. Nicolas Robillard en tant que copropriétaire
Edgar Hyperloge - 92 Boulevard de Bromont, Bromont. (www.edgarhyperlodge.com)

M. Philippe Haman en tant que copropriétaire
Distillerie – 300, rue Ontario, Montréal (www.pubdistillerie.com)
Distillerie 2 – 2047, av. du Mont-Royal Est, Montréal (www.pubdistillerie.com)
Distillerie 3 – 2656, rue Masson, Montréal (www.pubdistillerie.com)

M. Normand Guérin en tant que copropriétaire
Chez Roger – 2300, rue Beaubien Est, Montréal (www.barroger.com)

M. Alex Besnard et M. Patrick Héту en tant que copropriétaire
L'appartement 200 – 3643 Boul St-Laurent, Montréal (www.ap200.com)
Jatoba - 1184 Place Phillips, Montréal (www.jatobamontreal.com)
Bar Le Confessionnal - 431 Rue McGill, Montréal (www.facebook.com/BarLeConfessionnal)
Mayfair bar - 451 Rue Rachel E, Montréal, (www.mayfaircocktailbar.com)
Madame Bovary Restaurant - 20 Boulevard de Mortagne, Boucherville (www.madamebovary.ca)
Général Sherman - 586 Boulevard Curé-Labelle, Blainville (www.generalshermanbar.com)
Kampai Garden restaurant - 1616 Rue Sainte-Catherine O, Montréal (www.kampaigarden.com)
Flyjin - 417 Rue St. Pierre, Montreal (www.flyjinmtl.com)
Somewher Liquor lounge - 401 Rue Notre-Dame Ouest, Montréal (www.facebook.com/SOMWHR)
Kozu resto-bar - 500 Rue Rachel E, Montréal (www.kozumontreal.com)
Suwu - 3581 Boul St-Laurent, Montréal (www.suwumontreal.com)
Club École Privée - 3500 Boul St-Laurent, Montréal (www.facebook.com/ecolepriveemtl)

Table des matières

Sommaire	ii
Remerciements.....	iii
Chapitre 1 : Introduction et contexte	1
Chapitre 2 : Inquiétudes sur l'écosystème de l'industrie.....	5
Chapitre 3 : Vie de quartier et paix sociale.....	9
Chapitre 4 : L'offre et la demande.....	13
Conclusion	15

Chapitre 1

Introduction et contexte

Afin de bien mettre en contexte les réflexions et les discussions que nous avons eues le 12 mars dernier lors de la première réunion du Regroupement pour une application prudente de la loi 170 portant sur les modifications que le Ministre de la Sécurité publique souhaite apporter au régime juridique applicable aux permis d'alcool, nous intégrons ici le discours du Ministre Martin Coiteux tenu le 21 février 2018 en les murs de l'Assemblée Nationale du Québec (ci-après ANQ) ainsi que les interventions suivant ce discours¹ :

Présentation de projets de loi

À la rubrique Présentation de projets de loi, M. le leader du gouvernement.

M. Fournier : Oui, M. le Président. Je vous demanderais d'appeler l'article a, s'il vous plaît.

Projet de loi n° 170

Le Président : Alors, à l'article a du feuillet, M. le ministre de la Sécurité publique présente le projet de loi n° 170, Loi modernisant le régime juridique applicable aux permis d'alcool et modifiant diverses dispositions législatives en matière de boissons alcooliques. M. le ministre.

M. Martin Coiteux

M. Coiteux : Oui. Merci, M. le Président. Avant de présenter ce projet de loi, permettez-moi, M. le Président, de dire que le projet de loi que je m'appête à présenter à l'Assemblée n'aurait pas la qualité et la profondeur qu'il a sans l'apport considérable de mon collègue et ami le député de Jean-Lesage.
(Applaudissements)

M. Coiteux : Alors, M. le Président, ce projet de loi propose plusieurs modifications au régime juridique applicable aux permis d'alcool ainsi qu'à certaines dispositions législatives concernant les boissons alcooliques.

Le projet de loi revoit d'abord les diverses catégories de permis. Il apporte des modifications dans la désignation de certains permis et précise ou élargit les activités que ceux-ci autorisent. Il crée de plus deux nouvelles

¹. assnat.qc.ca/fr/travaux-parlementaires/assemblee-nationale/41-1/journal-debats/20180221/214099.html#_Toc507075289

catégories de permis, à savoir le permis accessoire et le permis de livraison, et habilite le gouvernement à déterminer d'autres catégories de permis. Il permet également que certains permis soient assortis de l'option «sans mineur» ou des options «traiteur», «pour servir» ou «fabrication domestique» qui autorisent le titulaire du permis qui en est assorti à exercer des activités spécifiques.

Le projet de loi apporte des modifications aux conditions de délivrance des permis. Il permet ainsi à une personne qui n'a pas la citoyenneté canadienne d'obtenir un permis, même si elle ne réside pas au Québec en tant que résident permanent, à la condition qu'elle détienne un permis de travail délivré par les autorités canadiennes de l'immigration l'autorisant à travailler au Québec. Il prévoit que la Régie des alcools, des courses et des jeux devra refuser de délivrer un permis à un demandeur si la personne chargée d'administrer l'établissement où serait exploité le permis a commis, dans les cinq ans précédant la demande, un acte criminel ou une infraction qui aurait empêché le demandeur d'obtenir le permis. Enfin, il habilite la régie à imposer à l'occasion de la délivrance d'un permis toute condition liée à l'exploitation du permis qu'elle considère pertinente pour assurer la sécurité publique ou la tranquillité publique.

Le projet de loi apporte aussi plusieurs modifications concernant les conditions d'exploitation des différents permis. Il permet notamment qu'un permis puisse être délivré pour une exploitation saisonnière. Il prévoit que les heures d'exploitation applicables aux permis d'épicerie seront prolongées d'une heure, de sorte que les activités autorisées pourront débuter dès 7 heures le matin, et prévoit, pour certains autres permis, que les heures d'exploitation pourront être modifiées par la régie lors d'un jour férié ou lors d'un événement à caractère culturel, social, sportif ou touristique.

Le projet de loi prévoit que le permis de bar autorisera désormais la présence de personnes mineures sur une terrasse jusqu'à 23 heures, plutôt que 20 heures, à la condition, comme c'est le cas actuellement, qu'elles soient accompagnées d'un titulaire de l'autorité parentale. Il permet, à certaines conditions, que, dans un établissement où est exploité un permis de restaurant, des boissons alcooliques puissent être servies aux clients sans que ces derniers soient obligatoirement tenus d'y consommer des aliments.

Le projet de loi permet l'ouverture à l'avance des bouteilles de boissons alcooliques, la préparation à l'avance de carafons de vin ou de mélanges de boissons alcooliques, l'utilisation de bouteilles de boissons alcooliques vides et non timbrées à des fins décoratives ainsi que l'usage ou la fabrication de boissons alcooliques à des fins pédagogiques ou lors de recherches.

Le projet de loi permet, sur approbation de la régie, la consommation de boissons alcooliques dans les aires communes d'un lieu d'hébergement.

Le projet de loi permet aux fabricants de boissons alcooliques de participer à des salons de dégustation pour faire la promotion de leurs produits au moyen de leur permis de fabrication sans être tenus d'obtenir un permis de réunion.

Le projet de loi oblige les titulaires de permis, les personnes chargées d'administrer l'établissement dans lequel un permis est exploité ainsi que tout autre membre du personnel des titulaires que le gouvernement détermine à suivre une formation sur la consommation responsable des boissons alcooliques.

Le projet de loi habilite le gouvernement à exempter de l'application de tout ou partie de la Loi sur les permis d'alcool ou de ses règlements, aux conditions qu'il peut fixer, des endroits ou des catégories de titulaires, de personnes, de produits, d'établissements ou d'activités qu'il détermine.

Le projet de loi accorde à la régie le pouvoir, en cas de manquement au Règlement sur la promotion, la publicité et les programmes éducatifs en matière de boissons alcooliques, de suspendre ou de révoquer un permis délivré en vertu de la Loi sur les permis d'alcool ou de la Loi sur la Société des alcools du Québec ou d'imposer à un titulaire de permis des sanctions administratives pécuniaires. Il permet à la régie de rejeter de plein droit une opposition à certaines demandes qui lui sont faites lorsque l'opposition porte uniquement sur des motifs économiques ou de concurrence. Il lui permet également de prendre toute mesure visant à encourager les titulaires de permis à se conformer aux lois.

Enfin, le projet de loi contient des modifications de concordance dans diverses autres lois, ainsi que des dispositions transitoires.

Voilà, M. le Président.

Le Président : Est-ce que l'Assemblée accepte d'être saisie de ce projet de loi? M. le leader de l'opposition.

M. Bérubé : M. le Président, nous souhaitons la tenue de consultations particulières sur ce projet de loi. Manifestement, il y a à boire et à manger là-dedans.

Le Président : M. le leader du gouvernement, j'imagine que vous avez une réponse?

M. Fournier : C'est un souhait que nous partageons.

Mise aux voix

Le Président : Eh bien, est-ce que je dois comprendre que c'est adopté?

Des voix : Adopté.

Le Président : Adopté.

Chapitre 2

Inquiétudes sur l'écosystème de l'industrie

Un premier passage préoccupant du discours du Ministre Coûteux tenu le 21 février dernier à l'ANQ est le suivant :

Il prévoit que la Régie des alcools, des courses et des jeux devra refuser de délivrer un permis à un demandeur si la personne chargée d'administrer l'établissement où serait exploité le permis a commis, dans les cinq ans précédant la demande, un acte criminel ou une infraction qui aurait empêché le demandeur d'obtenir le permis.

Nous ne pouvons concevoir cette position de la part de notre gouvernement, a fortiori de la part du Ministre de la Sécurité publique, lequel a mis plusieurs années à éradiquer le milieu du crime organisé au sein de notre industrie – celle des bars et de la restauration au Québec. Nous savons pertinemment que ce délai de cinq (5) ans sans casier judiciaire précédant une demande de permis n'est pas suffisant et que cela ouvrira le marché à plusieurs récidivistes. Nous ne pouvons expliquer comment le Ministère de la santé publique décide de lever le règlement présentement en vigueur qui demande à toutes les personnes associées, et non seulement aux administrateurs, désirant obtenir un permis de débit de boisson au Québec, de montrer patte blanche en tout temps, permettant ainsi de fermer le marché aux récidivistes. Comment un individu pourrait soudainement bénéficier d'un pardon, après cinq (5) ans, en lien avec ses affinités et ses opérations dans le monde du crime organisé ?

Il est clair pour nous que cela ouvre grande la porte aux criminels de la province de Québec à un retour en force au sein de l'industrie. C'est exactement ce qui nous fait craindre le pire quant à la désorganisation de l'écosystème qui règne présentement au sein de cette industrie qui, aujourd'hui, et grâce aux interventions du passé (*ex : opération Carcajou*), jouit d'un environnement beaucoup plus sain et sécuritaire tant pour les tenanciers de ces permis que pour la clientèle de ces derniers.

Nous attirons votre attention sur un autre passage du discours prononcé le 21 février dernier par le Ministre Coiteux à l'ANQ :

Il permet, à certaines conditions, que, dans un établissement où est exploité un permis de restaurant, des boissons alcooliques puissent être servies aux clients sans que ces derniers soient obligatoirement tenus d'y consommer des aliments.

A priori, il n'y a aucune précision dans cette intervention du Ministre à l'effet de sa politique envisagée à l'égard des tenanciers présentement actifs uniquement dans le secteur de la restauration et qui sont donc détenteurs de permis de restauration et non de débit de boissons alcooliques. Après une longue discussion à ce sujet entre les membres du Regroupement pour une application prudente de la loi 170, nous comprenons que certains individus pourraient désormais profiter de cette brèche dans la loi pour se prévaloir, du jour au lendemain, et ce, sans aucune enquête, l'octroi d'un permis de débit de boissons alcooliques qui s'ajouterait à leur permis de restaurateur. Cela deviendrait une façon toute simple d'éviter le protocole habituel du demandeur pour un permis de débit de boissons alcooliques outre l'enquête habituelle de la RACJ. Advenant l'adoption du projet de loi 170 dans la forme proposée en février dernier par le Ministre Coiteux, ces individus pourraient donc se prévaloir d'un statut de restaurateur et de tenancier de bar car le gouvernement permettrait soudainement la vente d'alcool sans consommer de nourriture dans leurs établissements. Aussi bien dire que ces restaurateurs pourraient ainsi opérer librement leurs entreprises comme des bars camouflés par des permis de restauration autorisant la vente d'alcool sans consommer de nourriture.

Il est évident que cette faille dans la loi constituera une bénédiction pour le milieu du crime organisé dès son adoption prévue en juin prochain. Un retour en force des acteurs du crime organisé viendrait inexorablement perturber l'écosystème en place au détriment de la sécurité publique et de l'industrie qui, présentement, est redevenue stable et saine depuis les opérations policières effectuées au cours des dernières années.

Afin d'illustrer notre propos, prenons l'exemple suivant :

Monsieur Gagnon a un passé criminel douteux dans ses anciennes opérations en tant que tenancier de bar à Montréal. Après avoir purgé sa peine pour fraude fiscale et/ou

trafic de drogue dans son établissement, il aimerait bien reprendre du service. Cependant, la loi 170 lui interdit de faire une demande avant cinq (5) ans afin de bien comprendre l'ampleur de ses gestes et ainsi s'assurer qu'il sera maintenant convaincu de ne plus commettre le genre de délits pour lesquels il a été retrouvé coupable par le passé. Par contre, avec l'adoption de la loi 170 prévue en juin prochain, ce même Monsieur Gagnon pourra aisément acheter un petit fonds de commerce de restaurateur à la dérive et ouvrir son propre restaurant avec le nouveau permis cumulé (restauration et débit de boissons alcooliques) prévu à la loi 170 sans aucune enquête de la part de la RACJ.

En résumé, ce même permis lui donne maintenant droit de servir n'importe quelle boisson alcoolisée à sa clientèle, et ce, de l'ouverture à la fermeture de son restaurant. Selon nous, ce serait se mettre la tête dans le sable que d'ignorer le fait que les hommes et les femmes de mauvaise foi ne tenteront pas ce coup à la suite de l'adoption de la loi 170. En effet, tant les propriétaires de débits de boissons alcooliques que les détenteurs de permis de restaurants savent que cette mauvaise graine d'entrepreneurs existe et que certains d'entre eux tenteront ce coup fumant afin de passer au travers des mailles du filet. Cela ne fera que porter atteinte à la quiétude et la sécurité de notre écosystème économique qui règne présentement au sein de notre industrie.

En effet, il règne présentement une ambiance sécuritaire dans nos commerces respectifs et ce sentiment nous provient justement de l'encadrement mis en place il y a quelques années par le gouvernement. Cette restructuration faite à l'époque porte ses fruits aujourd'hui. C'est pourquoi nous répétons qu'il serait paradoxal que le Ministère de la sécurité publique, lequel s'est profondément impliqué dans la lutte au crime organisé il y a quelques années, propose si rapidement (présentation en février avec une adoption prévue en juin) ce projet de loi 170.

Il y a là place à la réflexion et c'est pour cette raison que nous vous présentons ce mémoire. Il est évidemment inutile de dire que nous souhaitons vivement pouvoir participer à une consultation publique avec le Ministère de la sécurité publique du Québec sur le sujet. D'ailleurs, nous proposons qu'en l'absence de solutions concrètes aux problèmes que nous soulevons, l'adoption de la loi soit reportée après les prochaines élections du mois d'octobre. Nous précisons ici que l'idée de remodeler la loi 170 est de mise mais que tous les intervenants doivent être consultés afin d'implanter une loi durable et efficace.

Chapitre 3

Vie de quartier et paix sociale.

En date de rédaction de ce mémoire, le Regroupement pour une application prudente de la loi 170 se questionne quant à la conception que se font les citoyens à l'égard du projet de loi 170. En effet, le peu de réaction des citoyens nous interroge : ont-ils eu toutes les informations nécessaires au niveau juridique en lien avec l'émission de nouveaux permis d'alcool ? Les diverses dispositions législatives en matière de boissons alcooliques ayant pour but de moderniser cette loi aux coutumes et mœurs d'aujourd'hui dans la société québécoise sont peu connues de ces derniers et, pourtant, ce sont eux qui devraient en être les premiers informés. Aussi, on peut se demander si les élus municipaux ont été consultés à ce jour pour évaluer l'impact de la multiplication de petits restaurants qui, soudainement, muteraient plutôt vers le monde des bars. Nous ne disons pas que ces derniers n'ont pas été consultés, mais, à tout le moins, ceux que nous connaissons, à Montréal, ne l'ont pas été et se montrent très préoccupés. Ce sont effectivement eux qui devront gérer d'éventuels débordements au sein des quartiers qu'ils représentent.

C'est ce qui nous amène ici à mettre en relief quelques grandes lignes de notre première rencontre tenue le 12 mars dernier à Montréal quant à la vie de quartier et la paix sociale. Pour la plupart d'entre nous, il est d'un commun accord d'opérer nos entreprises en intervenant avec les gens du voisinage, les sociétés de développement commercial, ainsi que les diverses instances municipales telles que les services d'incendies, les services de police, les élus, les employés municipaux, etc. En toute modestie, notre expérience dans le monde des bars nous permet de statuer sur des règles importantes à prendre au niveau de la quiétude du voisinage.

Notamment, nous sensibilisons notre clientèle à l'aide d'éléments de communication tel que les tracts (flyers), des centres de tables, des écriteaux à l'intérieur et à l'extérieur de nos commerces précisant l'importance pour nous de garder un niveau sonore décent lorsque la clientèle est à l'extérieur et en périphérie du commerce. Aussi, nous embauchons des portiers lors des saisons hautes pour nous assurer que notre clientèle respecte les règlements

municipaux et libère le corridor de circulation sur les trottoirs situés devant nos commerces en période de pointe. Or, qu'en est-il présentement de la réglementation prévue dans le projet de loi 170 proposé par le Ministre Coiteux? À quelles règles similaires seront assujettis les nouveaux propriétaires de restaurants-bars ?

Toujours en lien avec la vie de quartier et le maintien de la paix sociale, une question se pose quant au respect du règlement afin d'éviter tout tapage nocturne dans les municipalités québécoises. Ce phénomène sera plus susceptible de se développer avec l'ajout et la mise en place de nouveaux bars, anciennement des restaurants, qui changeront drastiquement leurs heures d'ouvertures habituelles. Autrement dit, des restaurants de début de soirée pourront se transformer en bars de fins de soirée, avec tous les enjeux qui incombent à la réalité des bars, incluant le potentiel de tapage nocturne. Cette mutation, dans une même journée, contribuera à l'amplification des plaintes de la part des citoyens pour des raisons de bruit et/ou de tapage nocturne et cela pourrait porter une atteinte sérieuse à l'équilibre qui prévaut actuellement dans les municipalités du Québec.

Prenons deux autres exemples concrets afin d'expliquer notre point de vue :

Un ancien casse-croûte dans un petit village en région est soudainement vendu à de nouveaux propriétaires qui eux, décident de le transformer en casse-croûte/bar du jour au lendemain, ce qui change complètement l'orientation de cette ancienne adresse et, ainsi, le portrait de ce petit village qui perd son restaurant au détriment d'un bar.

Pire encore, un groupe d'entrepreneurs pourrait, dès l'adoption de la loi, créer un consortium et répertorier tous les petits restaurants vacants ou à vendre sur une région administrative et passer à l'offensive en transformant toutes ces anciennes adresses de restauration en pseudo resto-bars et implanter un réseau d'activités illicites en lien avec le crime organisé à plus grande échelle.

Pour nous, le principal enjeu lié à l'adoption de la nouvelle loi est que si les individus de mauvaise foi transforment d'anciens fonds de commerces de restauration en pseudo restaurants-bars, cela aura un effet néfaste sur la sécurité, mais également sur la qualité de vie des citoyens.

En terminant ce chapitre du mémoire, nous aimerions commenter un dernier segment du discours du Ministre :

Le projet de loi prévoit que le permis de bar autorisera désormais la présence de personnes mineures sur une terrasse jusqu'à 23 heures, plutôt que 20 heures, à la condition, comme c'est le cas actuellement, qu'elles soient accompagnées d'un titulaire de l'autorité parentale.

En tant que propriétaire de bars et de restaurants, mais également en tant que parents pour une bonne part d'entre nous, nous trouvons déjà que nos jeunes enfants sont souvent exposés aux méfaits de la surconsommation d'alcool dans notre société. Nous trouverions déplorable qu'ils assistent éventuellement, en plus de toute cette exposition, à des scènes de violence ou de comportements inappropriés impliquant la consommation excessive d'alcool, ce qui a évidemment des chances de se produire plus souvent à 23h qu'à 20h dans les bars et les restaurants.

En outre, advenant que de tels comportements se manifestent en présence d'enfants, il sera difficile pour un restaurateur ou pour un tenancier de bar de demander soit à une clientèle dans un état de consommation d'alcool avancé ou bien une petite famille tranquille, de quitter les lieux. Encore une fois et en toute connaissance de cause, nous invoquons ici les exceptions et les scénarios chaotiques et non réguliers mais nous répétons la même question qu'à la page précédente ; n'est-ce pas là le devoir du Ministère de la sécurité publique de prévenir au lieu de guérir ?

Enfin, ce que l'on peut retenir de ce chapitre est que nous préférons davantage l'écosystème d'aujourd'hui qui semble bien équilibré sur le plan de la sécurité publique entre le milieu de la restauration et le milieu des bars tout en partageant une industrie complémentaire et dont l'apport est important pour la société québécoise (retombées économiques, emplois, tourisme, lieux de socialisation, de détente, etc).

Chapitre 4

L'offre et la demande

Poursuivons ici avec un passage d'un article de Marie-Christine Lessard paru dans le Nightlife Magazine de janvier 2016 :

Pour commencer, il faut savoir que Montréal est l'endroit où l'on retrouve le plus de restaurants per capita dans toute l'Amérique du Nord. Ce n'est pas pour rien que la ville est reconnue dans le monde pour sa variété gastronomique et la qualité de sa cuisine. Cependant, est-ce que cette distinction à l'international pourrait se définir comme étant un couteau à double tranchant? Y aurait-il trop de restaurants à Montréal? Eh bien, selon plusieurs, oui.

C'est un problème assez délicat, car on ne peut pas vraiment interdire à quiconque de se lancer en affaires et d'ouvrir un établissement. Le Québec recèle de jeunes entrepreneurs voulant mettre à profit leur passion. Le hic, c'est qu'il y a un choix innombrable de restos, mais pas assez de clients. Dans un premier temps, les revenus de la majorité de la population tournent autour de la classe moyenne, ou sont un peu plus bas. Comparativement à des villes comme New York, Paris et Londres, où l'industrie de la restauration est très importante, les citoyens de Montréal sont généralement beaucoup moins fortunés. Donc, même s'ils bénéficient d'un important éventail de choix, ils n'ont simplement pas les moyens d'aller au restaurant souvent. À l'inverse, même les gens qui ont les moyens d'y aller toutes les semaines n'ont simplement pas le temps de tous les essayer! La compétition est extrêmement féroce.

Ferreira va même jusqu'à dire que face à cette situation, il ne croit plus au libre marché. Selon lui, il serait nécessaire d'implanter des quotas et d'établir plus de règlements autour de l'obtention d'un permis de restaurateur, car il estime qu'une grande quantité d'établissements de qualité - le sien y compris - souffrent à cause d'entrepreneurs inexpérimentés. «Il y a toujours un nouveau resto branché qui me fait mal et qui va fermer dans quelques mois de toute façon...» (Journal de Montréal). Ces derniers ne connaissent pas vraiment l'industrie, n'exécutent pas d'études de marché avant d'ouvrir, et au final, ne savent pas à quoi s'attendre. Lorsqu'ils s'aperçoivent vraiment ce dans quoi ils s'embarquent, nombre d'entre eux jettent l'éponge assez rapidement. La ville ressemble donc de plus en plus à un véritable cimetière de restaurants: l'an dernier

seulement, plus de 105 établissements on dû fermer leurs portes. Dans cette optique, peut-être qu'effectivement, une limite de restos par quartier/arrondissement, ainsi qu'une attention plus importante face à la formation et aux capacités réelles des nouveaux entrepreneurs, seraient des éléments pertinents à favoriser par la ville lorsque vient le temps de délivrer un permis...

Les grandes lignes de cet article nous amènent à réfléchir à propos du concept de l'offre et de la demande au sein de l'industrie de la restauration au Québec. Plus spécifiquement, il apparaît clairement que l'offre est trop importante par rapport à la demande du bassin de Montréal. En tout respect, et sachant pertinemment que le projet de loi 170 s'adresse au Québec et non à la métropole québécoise, nous croyons bon de souligner l'argument du Ferreira Café mettant en perspective le surnombre de permis de restaurant émis présentement au Québec. Cet établissement de renommée mondiale et actif depuis 25 ans au Québec propose même de limiter l'octroi de permis de restaurateurs au Québec pour protéger l'écosystème et cesser de diluer l'offre avec des entrepreneurs qui, malheureusement, ne sont pas qualifiés pour se greffer à l'industrie. Nous sommes sensibles à la difficile réalité de l'industrie de la restauration mais nous sommes convaincus que de donner le droit de vente d'alcool sans vendre de nourriture aux restaurateurs n'est pas la solution à ce fléau.

De plus, pourquoi venir s'ingérer dans un secteur de l'industrie qui semble bien balancé (tenanciers de bars avec permis de débit de boisson) afin d'aider ces mêmes restaurateurs qui ne sont pas plus qualifiés pour ce secteur ? Pourquoi venir augmenter l'offre des bars sachant qu'une offre trop importante dans le milieu de la restauration a eu des impacts négatifs au cours des dernières années ? Est-il convenable de déplacer un problème plutôt que de le régler ? La question se pose à un point tel qu'elle peut remettre en cause les motivations sous-jacentes au projet de loi 170.

Conclusion

En terminant, nous aimerions attirer votre attention sur le point 27 du projet de loi 170 :

27. Le permis de restaurant autorise, dans un établissement effectuant de façon principale et habituelle la préparation et la vente d'aliments sur place, la vente de boissons alcooliques pour consommation sur place lorsqu'elles sont généralement servies en accompagnement de ces aliments.

Pour le Ministre Coiteux, le projet de loi 170 est une initiative pour venir en aide au monde de la restauration, tel qu'il l'a exprimé sur les ondes de Radio-Canada et suite à sa présentation à l'Assemblée nationale qui s'est tenue le 21 février dernier. Nous déduisons donc qu'un appel des restaurateurs a été entendu par le député de Jean Lesage, Monsieur André Drolet lequel a porté ce dossier et l'amené à l'attention du Ministre Coiteux.

Cependant, comme nous l'avons illustré à plusieurs égards, ce projet de loi entrouvre également la voie à plusieurs dérives non souhaitables et contre lesquelles le Ministère de la Sécurité publique s'est lui-même investi à grands frais à contenir et à réglementer durant les dernières décennies.

Au surplus, la lecture du point 27 du projet de loi 170 nous amène à croire qu'une grande confusion accompagnera l'application de la nouvelle loi. Nous ne pouvons accepter une telle zone grise au sein de l'industrie des bars et de la restauration au Québec. D'ailleurs, l'ensemble de nos réflexions et de nos discussions nous ramènent toujours à cette clause 27 qui, assurément, sera la porte d'entrée des tricheurs et des entrepreneurs de mauvaise foi pour contourner la loi et transformer leur restaurant en bar quand bon leur semblera.

Déjà, au moment d'écrire ces lignes, de nombreux restaurants sans permis de bar utilisent le subterfuge consistant à vendre un plat à un prix dérisoire afin de vendre par la suite quantités d'alcool. Déjà, la RACJ a montré ses limites en ce qui concerne l'encadrement de ces établissements qui opèrent dans une zone grise. Ces établissements, bien souvent, ont un grand succès, ce qui est tout à leur honneur, mais ils causent également nombre de désagréments dans les quartiers. Nous voyons donc difficilement comment la RACJ sera en

mesure, après l'adoption de la loi 170, de faire mieux que maintenant et de faire face à une multiplication considérable des cas tels que celui susmentionné.

Cela dit, nous ne sommes pas sans savoir qu'une des demandes principales des restaurateurs est de pouvoir servir une boisson alcoolisée qui n'est pas accompagnée d'un repas complet à des gens venant rejoindre des amis, des collègues et/ou de la famille dans un restaurant. Cette demande nous apparaît légitime et c'est pourquoi notre Regroupement réfléchit présentement à propos de solutions claires et très précises sur le sujet. La confusion de l'article 27 tel que libellé nous plonge dans la certitude que les restaurateurs qui prônent ce changement minimisent l'impact et les répercussions des tricheurs, des mauvais joueurs et du crime organisé qui saurait saisir la balle au bond pour transformer des restaurants en bars. Il y a effectivement une immense différence entre une ou deux personnes qui viennent rejoindre des clients et prennent une consommation avant de quitter, et quelqu'un qui commande une poutine et que trois de ses amis débarquent pour s'offrir quelques boissons alcooliques. La demande consistant à répondre à une clientèle souhaitant se greffer à une table se doit donc d'être développée avec plus de profondeur et une précision qui protégeront l'ensemble de l'industrie.

En conclusion, nous sommes conscients que cette modernisation de la loi apportera de bonnes choses au sein de l'industrie. Nous reconnaissons les efforts et l'initiative du Ministre Coiteux à s'attarder à l'industrie de la restauration au Québec pour qu'elle en sorte gagnante et qu'elle se porte mieux dans un futur rapproché. Nous demandons simplement, via ce mémoire, plus de temps afin de moderniser la loi 170. Il faut bien peser les arguments de tous les intervenants et protéger l'écosystème du milieu des bars et de la restauration au Québec. Les efforts mis par le passé à éradiquer le crime organisé de notre industrie a eu des effets bénéfiques tant sur les entreprises de ce secteur que sur la population dans son ensemble.

Nous vous remercions sincèrement de l'attention portée de votre part à l'ensemble des préoccupations partagées par les membres de notre regroupement et nous vous demandons de prendre tout le temps nécessaire afin de modifier prudemment le projet de loi pour le meilleur de l'industrie de la restauration et des bars au Québec, quitte à en retarder un peu l'adoption.