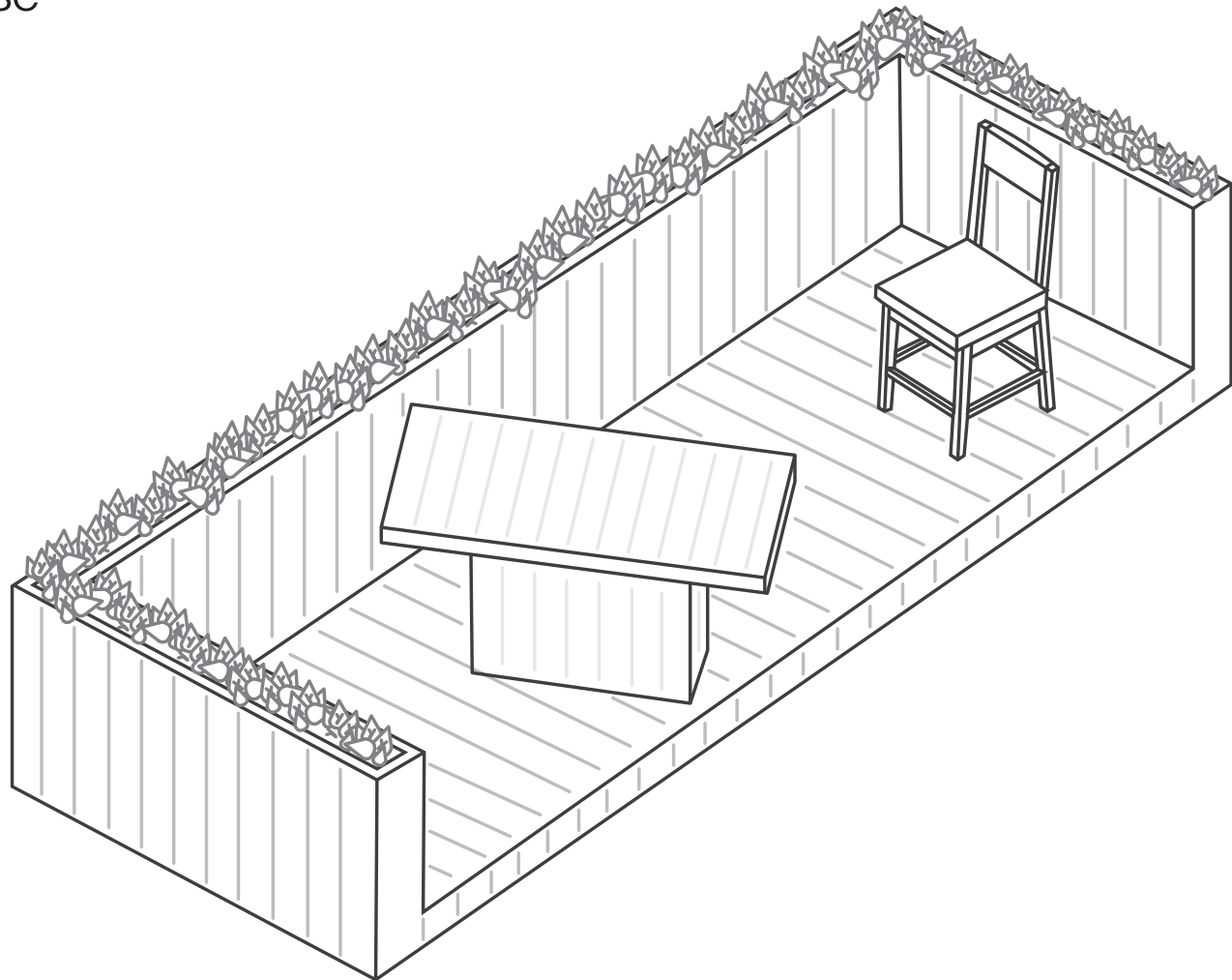


Les cafés-terrasses temporaires de la ville de Québec

Rapport de synthèse

Marek Blais
Annabelle Cotnoir

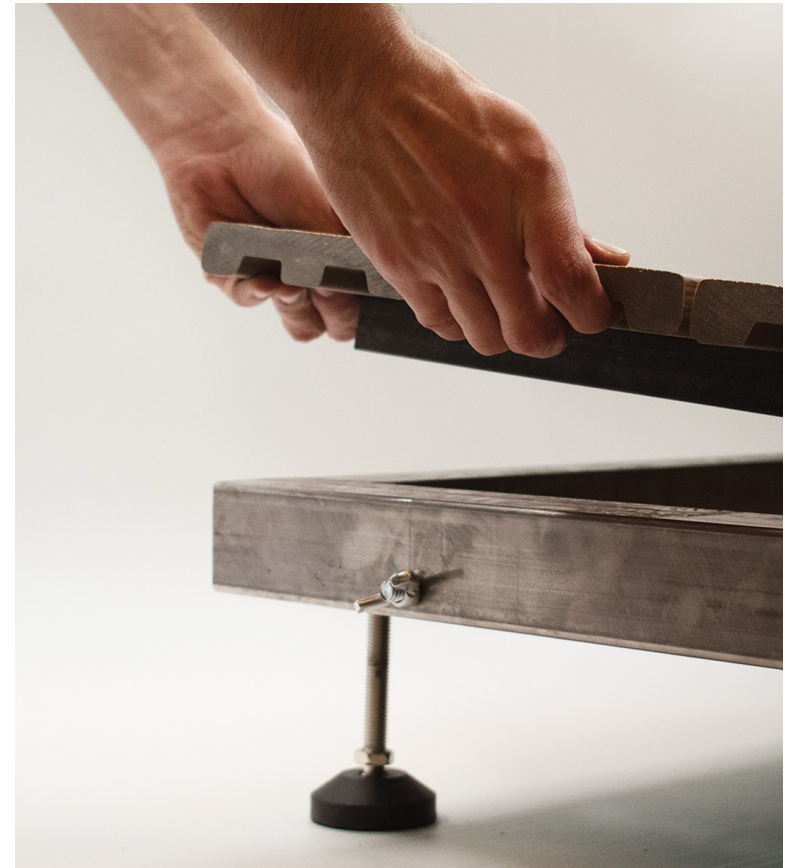


Sommaire

Au cours de notre quatrième session du baccalauréat en design de produits, un projet en partenariat avec la Ville de Québec a marqué notre parcours, soit celui de réimaginer le mobilier urbain des parcs de la ville. Cette expérience a non seulement permis de découvrir une complicité agréable à travers le travail d'équipe, mais elle a également suscité un intérêt commun pour l'aménagement urbain, menant au sujet choisi pour notre projet de fin d'études : les cafés-terrasses.

Ce dernier projet vise à élaborer l'analyse d'une problématique choisie préalablement vers la réalisation concrète d'un produit-service. Cette pratique évoluera en tenant compte de son potentiel entrepreneurial et de sa capacité à susciter l'innovation dans le domaine du design de produits. Au cours de ce processus, une intégration et une compréhension des axes de connaissances devront être sollicitées et explorées dans l'approfondissement de la dite problématique : le design, l'ethnographie, la créativité, la gestion ainsi que les connaissances techniques et professionnelles.

Ce présent rapport vise à communiquer les informations précises et complètes sur la démarche réalisée lors des deux dernières sessions. Chaque phase du projet y est présentée de manière structurée; de la définition de la problématique, à la documentation jusqu'au concept final, soit StockDeck.



Remerciements



Merci

Nous tenons à faire quelques remerciements à toutes les personnes qui ont contribué de près et de loin à l'aboutissement de ce projet de fin d'études. Leur expertise et leur implication ont grandement enrichi ce projet ainsi que nos connaissances lors de notre parcours en design.

Nous souhaitons adresser nos plus sincères remerciements à *Guillaume Blum, Vincent Cloutier-Laplante, Valérie Côté, Eric Desforges, Claudia Després et Frédéric Laurin-Lalonde* pour leur précieuse expertise et leur soutien constant tout au long de notre parcours.

Nous remercions également les restaurateurs et les employés de la Ville de Québec pour leur compétence et leur appui qui ont grandement enrichi notre travail.

Aussi, à nos chers camarades de classe qui ont rendu les trois dernières années motivantes et amusantes. Ils ont fait de nos journées à la Fabrique de joyeux souvenirs, d'autant plus que nous choierons indéfiniment la complicité formée les uns entre les autres.

Enfin, un immense merci à nos familles. Leur présence et leurs encouragements ont été des piliers essentiels tout au long de notre parcours académique.

Nous sommes heureux de présenter la culmination de notre expertise en design à travers ce rapport, et nous souhaitons une bonne lecture à tous ceux et celles qui ont l'opportunité de lire le fruit de notre projet de fin d'études.

01

Mise en contexte et problématique

Page 8

Mise en contexte

Page 9

Énoncé de la problématique

Page 10

Pourquoi se concentrer juste sur Québec?

Page 11

Tableau comparatif des cadres réglementaires

Page 12

02

Recherche documentaire

Page 14

Définitions

Page 15

Les bienfaits des cafés- terrasses

Page 16

Les revenus générés par les cafés-terrasses

Page 17

Popularisation des terrasses à l'échelle mondiale

Page 18

Les cafés-terrasses à Québec

Page 19

L'existant

Page 20

03

Aspect législatif

Page 22

Survol des entretiens avec les acteurs de la Ville de Québec

Page 23

La Ville de Québec

Page 24

Les types de terrasses: public et privé

Page 25

Fiche 72 et fiche 73 : les faits saillants

Page 26

Mise au point

Page 27

Les cafés-terrasses sur le domaine public

Page 28

Processus d'obtention du permis public

Page 29

Les autres organismes impliqués

Page 30

04

Aspect expérientiel [1]

Page 32

Les méthodes de recherche

Page 33

Survol des entretiens avec les restaurateurs

Page 34

Localisation des entretiens | Ville de Québec

Page 35

Cycle de gestion matérielle d'un café-terrasse

Page 36

Constats sur la préparation

Page 37

Constats sur l'installation

Page 40

Constats sur l'usage

Page 43

Constats sur la désinstallation

Page 46

Constats sur l'entreposage

Page 49

04

Aspect expérientiel [2]

Page 32

Survol des observations de désinstallation

Page 51

Inventaire des composantes d'un café-terrasse

Page 52

Griendel - Chronologie des événements

Page 53

Griendel - Étapes de désinstallation

Page 54

Le Jardin - Chronologie des événements

Page 57

Le jardin - Étapes de désinstallation

Page 58

05

Concurrence

Page 60

La concurrence

Page 61

06

Cahier des charges

Page 62

3 opportunités

Page 63

Les nouveaux besoins

Page 64

Critères fonctionnels

Page 65

Critères techniques

Page 66

Critères économiques

Page 67

Critères esthétiques et sensoriels

Page 67

Critères ergonomiques

Page 68

Critères écologiques

Page 68

Critères de sécurité

Page 69

07

Concept préconisé

Page 70

Concept préconisé | Préliminaire

Page 71

08

Synthèse de la validation

Page 72

Synthèse de la validation

Page 73

Validation de la technicité

Page 74

Validation de la viabilité

Page 75

Prototypage

Page 76

09

Proposition du concept final [1]

Page 78

Concept retenu

Page 79

Scénario typique pour un restaurateur

Page 80

Produit-service

Page 82

La gamme Café-Terrasse

Page 83

Logique d'assemblage

Page 84

Adaptabilité

Page 86

Personnalisation

Page 88

Matériaux et fabrication

Page 90

Comparatif du bois traité et du bois composite

Page 91

09

Proposition du concept final [2]

Page 78

Prix et justification

Page 92

Valeur ajoutée

Page 93

10

Viabilité de StockDeck

Page 94

Démonstration de la viabilité

Page 95

Le marché : concurrence

Page 96

Le marché cible

Page 97

La taille du marché

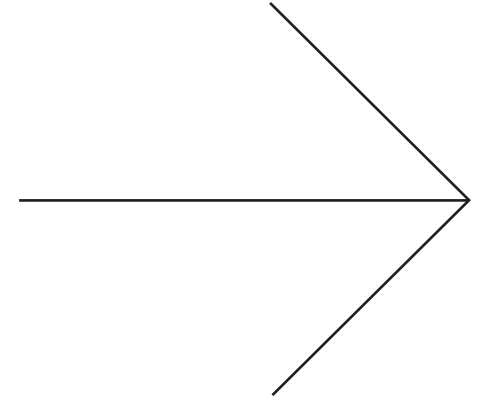
Page 98

Stratégie marketing

Page 99

Canaux de distribution

Page 100



11

Conclusion, bibliographie, médiagraphie et annexes

Page 102

Conclusion

Page 102

Bibliographie

Page 104

Médiagraphie

Page 105

Annexes

Page 106

Mise en contexte & problématique

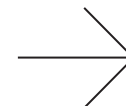
Mise en contexte

Au Québec, l'industrie de la restauration commerciale joue un rôle majeur dans l'économie provinciale, tout en contribuant de manière significative au secteur touristique et à la croissance économique (Glorioso-Deraiche, 2019). Néanmoins, ce secteur comporte son lot de défis pour les restaurateurs, que ce soit sur le plan physique ou sur le plan psychologique. À cet effet, les travailleurs et travailleuses de la restauration dénoncent de plus en plus les lésions professionnelles du milieu : horaires irréguliers, port de charges lourdes, multiplicité des tâches, laps de temps limité, etc. (Masse, 2017). Ces facteurs deviennent des exigences psychologiques associées à l'environnement de travail, causant ainsi des impacts sur la santé. Touchant l'ensemble du personnel, le stress se montre comme étant un préalable inévitable pour travailler et évoluer en restauration.

L'origine prédominante de cette anxiété réside dans la perception, par les employés de l'industrie de la restauration, d'une surcharge de travail, d'un manque de temps pour accomplir leurs tâches, d'un poids considérable de responsabilités, et d'être constamment confrontés à des défis qui limitent leur capacité à prendre des pauses pour se détendre (Glorioso-Deraiche, 2019). Sur le plan organisationnel, ces ressentis s'ajoutent aux responsabilités habituelles de la gestion du commerce. En complément à la pression du secteur de la restauration, celui-ci a été fortement fragilisé lors de la crise pandémique de 2020. Le manque de main-d'œuvre, les pertes financières conséquentes ainsi que les difficultés à s'adapter aux changements se sont faits ressentir

créant un climat d'anxiété et d'imprévisibilité (Messabia et al., 2022). Cependant, afin d'assurer la pérennité des activités commerciales, les restaurateurs ont eu recours à des stratégies innovantes, tant dans les services proposés que dans la gestion de leur structure organisationnelle (Messabia et al., 2022).

Notamment, la ville de Québec a révisé sa procédure législative et la réglementation liées aux cafés-terrasses, tant du domaine privé que du domaine public. Les démarches et les normes ont été simplifiées et assouplies dans le but d'inciter les restaurateurs à aménager leur propre aire de repas extérieure (Ville de Québec, 2023). Cette adaptation stratégique a rapidement permis une reprise des opérations afin de continuer à générer des revenus malgré d'autres complications. Parmi plusieurs restaurateurs qui ont participé à cet élan, le propriétaire du Kraken Cru, un restaurant situé sur la rue Saint-Vallier dans le quartier Saint-Sauveur, affirme qu'à l'été 2020-2021, cela a extrêmement aidé, cela a littéralement sauvé l'entreprise (voir annexe 3.5).



Énoncé de la problématique

Reconnue pour son tourisme et ses périodes estivales animées, la Ville de Québec met à profit ses espaces publics et ses aménagements extérieurs dans le but de dynamiser ses quartiers. Depuis des années, la ville permet l'occupation temporaire des cafés-terrasses dans ses rues puisqu'ils sont bénéfiques autant pour les commerçants que pour les citoyens. Toutefois, la période d'exploitation des terrasses extérieures peut se montrer exigeante, compte tenu du milieu de travail stressant, des nombreuses responsabilités quotidiennes ainsi que des répercussions de la pandémie. L'aménagement d'un café-terrasse implique diverses initiatives afin de répondre adéquatement à ses besoins, notamment en ce qui concerne la gestion matérielle qui se divise en cinq phases distinctes qui se répètent chaque année :

La gestion matérielle des cafés-terrasses | ligne du temps



Dans un épisode tiré d'un balado par Radio-Canada portant sur l'ouverture des terrasses, le vice-président aux affaires publiques et gouvernementales à l'Association Restauration Québec, Martin Vézina, relève que les restaurateurs peuvent

être pris de vitesse en début de saison en raison de différents facteurs, les obligeant à planifier rapidement l'implantation de leur café-terrasse (Desrochers, 2023). Notamment, la température, le recrutement de personnel, l'obtention ou le renouvellement du permis, l'équipe d'installation et les responsabilités habituelles imposent un réel stress sur les restaurateurs (Desrochers, 2023). Suite à ces réflexions, une problématique émerge :

Améliorer l'expérience de la gestion matérielle des cafés-terrasses temporaires des restaurateurs et des commerçants à Québec.*

Beaucoup de questionnements et de considérations sont engendrés, tant au niveau du mobilier qu'au niveau de la structure. Comment s'y prendre lorsqu'on prend la décision d'instaurer un café-terrasse? Combien d'argent faudra-t-il investir au total? Dans la revue *Restaurant Development + Design*, on soulève aussi l'incertitude d'entreposage : où se retrouvent les composantes de la terrasse lors de la saison hivernale (Baltazar, 2018)? Les cafés-terrasses sont des espaces qui font déjà partie du quotidien de plusieurs citoyens de la ville de Québec, d'où l'importance d'apporter une attention particulière aux démarches impliquées. L'expérience globale vécue par le restaurateur ne devrait en aucun cas entraver son désir initial.

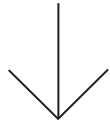
* Pourquoi se concentrer sur Québec?

D'abord, il semblait naturel de débiter la recherche en consultant les documents de la Ville de Québec, incluant les normes techniques et de design. De plus, étant donné que la recherche documentaire et sur le terrain sont plus accessibles dans la ville de notre établissement scolaire, choisir Québec était à la fois réaliste et avantageux.

Inévitablement, le choix du contexte d'intervention a été influencé par les normes techniques et de design propres à chaque municipalité. L'urbanisme et le patrimoine varient d'une ville à l'autre, créant des contradictions dans le cadre réglementaire. Ainsi, sur la prochaine page, un tableau comparatif des normes de Québec et de Montréal illustre les similarités et disparités afin d'élucider les possibilités.

Malgré quelques différences, les deux villes partagent un cadre réglementaire assez similaire. Cependant, une approche intéressante serait d'accommoder les normes de Québec à celles de Montréal, en particulier pour le design universel et les matériaux autorisés. Ainsi, le produit-service pourrait s'adapter à ces deux contextes, élargissant son potentiel marché. Sortant de la province, une éventuelle ouverture et adaptation aux villes nord-américaines demeurent des projets futurs. Pour l'instant, Québec établit des lignes directrices efficaces pour assurer la continuité du projet.

Tableau comparatif des cadres réglementaires



Normes en conflit



Synthèse des normes de la Ville de Québec

Le café-terrasse est délimité par des clôtures sur les trois côtés, soit latéraux et adjacent à la voie de circulation.

Si une clôture se retrouve sur un trottoir (domaine public), celle-ci doit être autoportante et non fixée au sol.

Le plancher de la terrasse doit être au même niveau que le trottoir.

Le plancher de la terrasse doit être fait de planches de bois.

Toutes les terrasses sur un même tronçon de rue doivent être le plus uniformes possible.

Des planches de rives doivent faire le pourtour de la structure du plancher de la terrasse.

Les clôtures doivent être faites de bois ou de métal.

Les clôtures ont une largeur de 0.3 m à 0.5 m et une hauteur de 0.9 m.

Le garde-corps doit avoir une hauteur de 0.9 m.

Aucun éléments ne dépassent la surface autorisée du café-terrasse (même aérien).

Synthèse des normes de la Ville de Montréal

Un bac de protection doit être installé à chaque coin du café-terrasse donnant sur une voie de circulation.

L'installation doit être munie d'un garde-corps pour créer une délimitation avec le domaine public.

Le plancher doit être fait de planches de bois, de contreplaqué à surface régulière, de plastique recyclé ou d'acier.

Aucun élément du café-terrasse ne peut être fixé sur le domaine public.

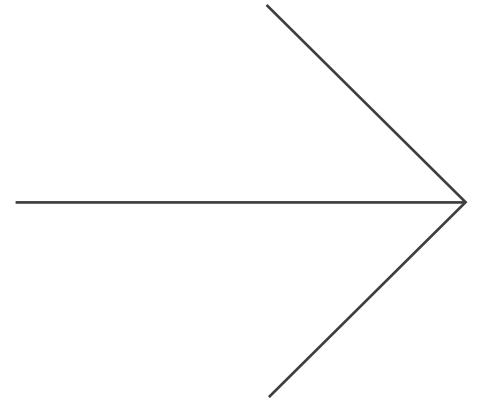
Le café-terrasse doit comporter au moins une table pour personne à mobilité réduite.

Si présence de parasol ou de protection amovible, celui-ci ne doit pas dépasser la superficie autorisée et doit être fixe.

Le café-terrasse ne doit pas pouvoir être couvert d'un abri fixe.

Le café-terrasse ne doit pas avoir de système d'amplification du son ni de système de chauffage.

La profondeur maximale de la plateforme et de sa structure aménagée sur la chaussée est de 2 m de profondeur à partir de la bordure de trottoir.



Recherche documentaire

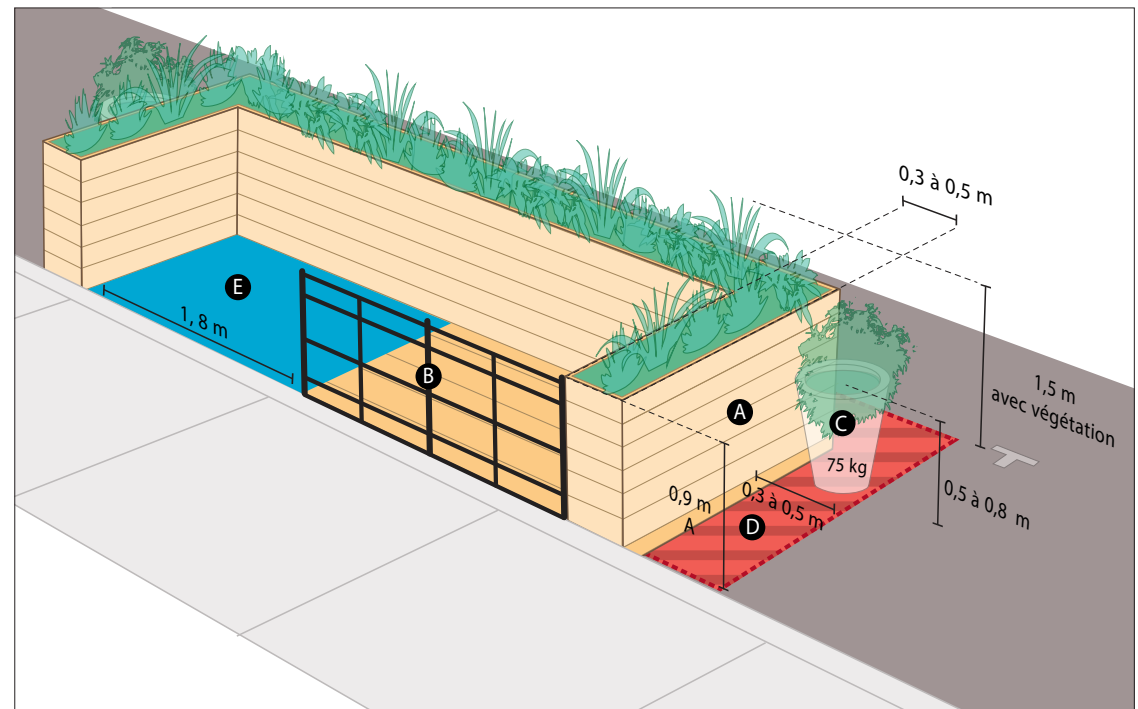
Définitions

Café-terrasse : Installation extérieure associée à un établissement autorisant les services de restauration et/ou la vente de boissons alcoolisées. Autrement dit, c'est l'ensemble de la structure sur l'espace public loué à la Ville à des fins commerciales par un commerçant privé. (Ville de Montréal, 2015). L'aménagement permet la disposition de mobilier extérieur, «tels que des chaises, des bancs, des banquettes, des sofas d'extérieur et des tables pour les consommateurs» (Ville de Montréal, 2019).

Gestion matérielle : Ensemble des procédures, des opérations et des choix liés à la gestion des actifs matériels d'un commerce par une institution, dans le cas actuel, un restaurant. Cela englobe divers aspects tels que l'architecture structurelle, les meubles, l'approvisionnement de l'équipement, l'entretien, la manutention, etc. (Gouvernement du Québec, 2023). La gestion matérielle se manifeste de manière continue afin d'assurer une efficacité opérationnelle du café-terrasse.

Composantes d'un café-terrasse :

- Ⓐ Clôture
- Ⓑ Garde-corps
- Ⓒ Pot de plantation
- Ⓓ Zone de dégagement latéral
- Ⓔ Entrée de la terrasse



Ville de Québec, 2023b, p.13

Les bienfaits des cafés-terrasses

Les bienfaits pour les citoyens

Les espaces publics sont d'abord conçus pour les citoyens. Pour plusieurs, ces espaces se révèlent agréables grâce à leurs nombreux attraits sociaux et individuels tout en offrant la possibilité de profiter du milieu urbain (Ghel, 2012, p. 159). Au cœur des artères commerciales, les cafés-terrasses ne se limitent pas seulement à des endroits pour manger et boire un café ; on prend le temps d'observer la ville en mouvement. L'architecture structurelle, l'ambiance conviviale ainsi que la disposition du mobilier font partie des facteurs qui peuvent favoriser la fréquentation des terrasses extérieures. De fait, selon des recherches en urbanisme, les places assises les plus convoitées sont celles qui offrent une vue directe sur l'effervescence des rues (Ghel, 2012, p. 37). Autrement dit, les cafés-terrasses deviennent donc un lieu familier à travers l'agitation urbaine.

À Québec, la saison estivale est une période où les terrasses prennent tout leur sens. Elles dynamisent l'espace public et animent la vie sociale en créant des lieux de rassemblement. Pour toutes ces raisons, l'idée d'une ville saine dépend des espaces publics, tels les terrasses, afin de refléter les nouvelles valeurs qui définissent la ville de Québec (Ghel, 2012, p. 170).

Les bienfaits pour les restaurateurs

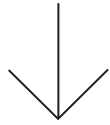
Si les cafés-terrasses sont bénéfiques pour la clientèle et les passants, ce l'est également pour les propriétaires de restaurants. Outre la joie de voir son commerce en action autant à l'intérieur qu'à l'extérieur, c'est également une occasion d'accroître leur capacité d'accueil en ajoutant des sièges supplémentaires, générant ainsi des revenus supplémentaires.

Parallèlement, les terrasses éphémères permettent une extension de la surface de service, tantôt aux façades du commerce, tantôt en bordures des trottoirs adjacents. Dans tous les cas, cet ajout apporte une visibilité considérable puisque les passants ont des indices visuels, tels que le mobilier et la structure, qui indiquent une aire de repas (Geay, 2022). À Québec, avec la montée des rues piétonnes en été, l'acquisition d'une terrasse contribue à voir les restaurants qui sont habituellement mal situés, pénalisés par leur emplacement.

« À l'été 2020-2021, ça a extrêmement aidé, ça a littéralement sauvé l'entreprise. »

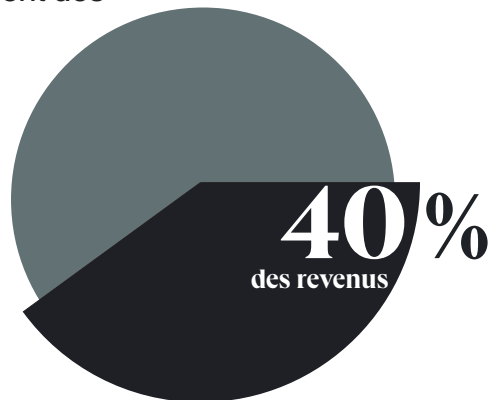
-Olivier Thibault Allard, propriétaire du Kraken Cru

Les revenus générés par les cafés-terrasses



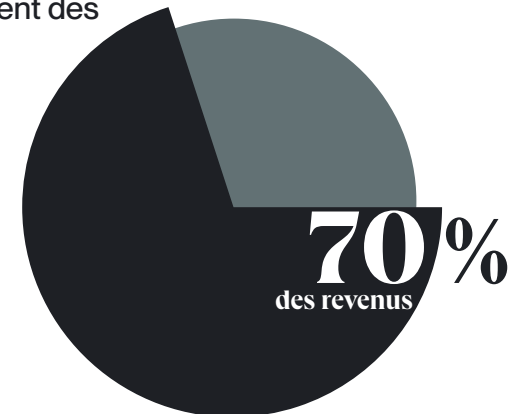
41% des restaurateurs affirment que 40% de leurs revenus proviennent des cafés-terrasses.

Source
National Restaurant Association, 2021

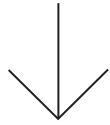


15% des restaurateurs affirment que 70% de leurs revenus proviennent des cafés-terrasses.

Source
National Restaurant Association, 2021



Popularisation des terrasses à l'échelle mondiale



Considérant les bienfaits générés par les cafés-terrasses, ces espaces urbains sont en plein essor, et ce à l'échelle mondiale. Ce sont des initiatives entreprises par les villes afin de refléter les nouvelles valeurs et les nouveaux besoins des citoyens concernant l'aménagement urbain et la qualité de vie (Ghel, 2012, p. 158). Les pays nordiques n'en font pas exception; ceux-ci font preuve d'innovation et de créativité afin de prolonger la période d'exploitation des terrasses pour des raisons économiques avec l'objectif d'optimiser leurs revenus financiers. Le chaleur est intégrée et maintenue soit dans le sol ou bien avec des lampes chauffantes; sinon, les clients ont la possibilité de se réchauffer avec une couverture fournie par le restaurant (Ghel, 2012, p. 186). Copenhague et Melbourne sont deux villes qui étaient auparavant considérées peu convenables pour l'implantation de terrasses extérieures en raison des conditions climatiques. Actuellement, «chacune de ces deux villes compte de nombreux établissements du genre, qui totalisent 7 000 places extérieures», rendant ainsi possible la fréquentation des cafés-terrasses pendant presque l'entièreté de l'année (Ghel, 2012, p. 158).

La popularité croissante des cafés terrasses, en nombre de places



Gehl, 2012, p.158

Les cafés-terrasses à Québec

Au Québec, le climat demeure un enjeu considérable empêchant la fréquentation de ces espaces tout au long de l'année. L'équipement n'est pas toujours adapté aux températures froides, la notion de confort n'est pas la même à travers les saisons et c'est donc pourquoi plusieurs étapes, dont l'installation et le démantèlement, sont ajoutées aux responsabilités du restaurateur québécois, et sont à refaire à chaque année. Cependant, Sébastien Dumas, urbaniste à la Ville de Québec, énonce que la possibilité des terrasses 4 saisons se montre difficile, car l'urbanisme de la ville ainsi que les structures entrent en conflit avec la machinerie de déneigement, rendant cette initiative compliquée (Annexe 3.1).

En revanche, l'exposition et l'intérêt aux méthodes des pays différents permet de faire des comparaisons encourageant une meilleure connaissance des possibilités d'innovation sur la gestion matérielle. Cela peut être dans le choix des matériaux, par l'aspect fonctionnel de la structure selon les intempéries, ou même par la façon dont les réglementations locales se sont adaptées pour soutenir de telles initiatives.

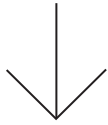


Terrasse extérieure privée du restaurant Ophelia en saison hivernale, Ophelia 2021

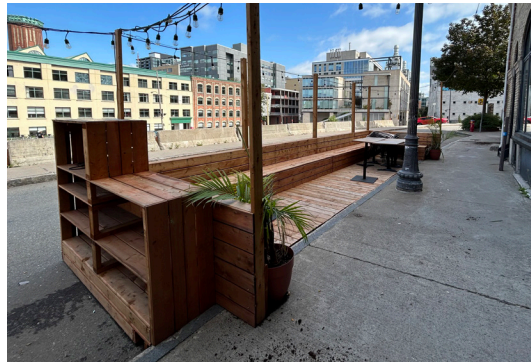


Terrasse extérieure du restaurant 3 Brasseurs fermée pour la saison hivernale

L'existant



Café-terrace sur rue du Kraken Cru, été 2023



Café-terrace sur rue des Salons d'Edgar, été 2023



Café-terrace sur rue du Chez Tao, été 2023



Café-terrace sur rue du Pied Bleu, été 2023

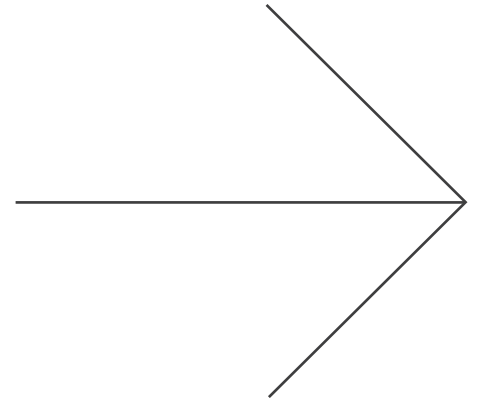


Café-terrace sur rue du Bureau de Poste, été 2023



Café-terrace sur rue du Pub l'Oncle d'Antoine, été 2023

Les cafés-terrasses sont répandus à Québec. Souvent, ceux-ci se retrouvent sur les artères commerciales et les rues piétonnes, autant directement dans la rue que directement sur la chaussée. On retrouve la majorité de ces cafés-terrasses dans les arrondissements du centre-ville, de Limoilou et de Ste-Foy. On reconnaît les cafés-terrasses par leur structure majoritairement composée d'une plateforme en planches de bois qui agit comme extension du commerce. Généralement délimitée par des balustrades ou des types de murets, la structure est aménagée par le restaurateur.

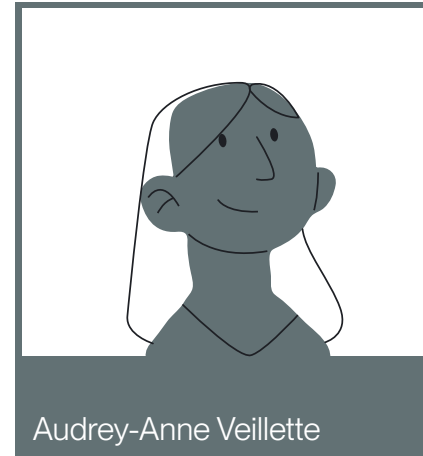


Aspect législatif

Survol des entretiens avec les acteurs de la Ville de Québec

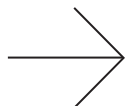


Urbaniste
et conseiller en
développement économique
de la Ville de Québec



Première technicienne
aux bâtiments, section des
permis majeurs, commerciaux
et industriels (gestion du
territoire) de la Ville de
Québec

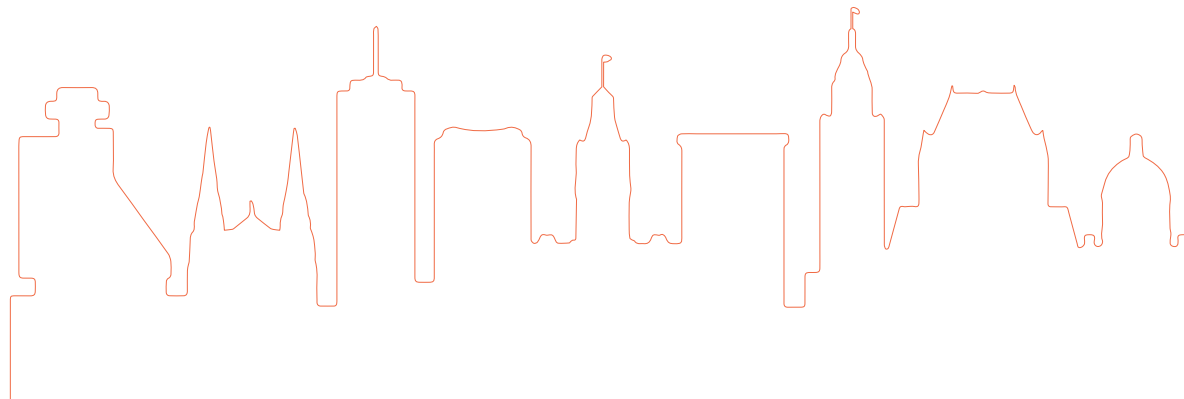
Nos échanges avec le département d'urbanisme et le département de la gestion du territoire ont permis de répondre à des questionnements concernant le cadre réglementaire : définition du rôle de chacun, les ressources à consulter, les statistiques de cette année et celles des années antérieures, etc.



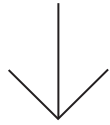
La Ville de Québec

La Ville de Québec a un cadre réglementaire pour définir ce qu'elle accepte ou non sur son territoire. De cette manière, l'implantation est dirigée pour assurer la sécurité des occupants des terrasses et maintenir une cohabitation entre les usagers de la voie publique. À l'intérieur, c'est la collaboration de quelques départements qui permet la prise de décision, notamment le département de la gestion du territoire et le département de développement économique. La division du contrôle du milieu entre également en jeu pour ce qui est de l'inspection sur le terrain afin de déterminer si le permis délivré est aménagé de la bonne manière (voir annexe 3.3). La Ville peut également intervenir s'il y a un non-respect du règlement d'harmonisation sur l'urbanisme, du règlement sur le bruit et du règlement sur la paix et le bon ordre.

En somme, la Ville de Québec est la première source de communication et d'informations à privilégier par le requérant avant toute initiative. Les normes et les réglementations sont fournies par celle-ci, touchant les spécifications techniques et la gestion de l'équipement liée au café-terrasse.



Les types de terrasses: public et privé



Domaine privé

Les terrasses sur le domaine privé à Québec font référence à des espaces extérieurs situés sur des propriétés privées, tels les cours, les patios, ou les balcons appartenant à des particuliers, des entreprises, ou d'autres entités privées. Habituellement, ce sont des extensions de propriétés privées ; elles ne louent donc pas une superficie à la Ville. Les détenteurs de permis d'occupation sur domaine privé sont soumis à des règlements concernant la construction, le zonage, la sécurité ainsi que l'environnement. C'est la fiche 72 fournie par la Ville à laquelle doivent se baser les restaurateurs pour la conception (Annexe 4.1).



Café-terrasse sur le domaine privé, Les 3 Brasseurs

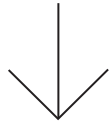
Domaine public

Les cafés-terrasses sur le domaine public sont des espaces extérieurs aménagés par les commerçants ou les établissements publics sur des emplacements appartenant à la municipalité. Généralement, ces terrasses sont situées sur les trottoirs, les places publiques ou d'autres espaces gérés par la Ville. Des normes propres au domaine public définissent les critères de conception, les périodes d'exploitation et les localisations permises. La fiche 73 se porte comme guide conceptuel à titre informatif pour l'aménagement d'un café-terrasse associé à un usage de restauration ou de débit d'alcool (Annexe 4.2).



Café-terrasse sur le domaine public, Le Kraken Cru

Fiche 72 et fiche 73 : les faits saillants



Fiche 72 | Café-terrasse sur le domaine privé

Seul un certificat d'autorisation est requis pour l'exploitation d'un café-terrasse sur le domaine privé.

Il n'y a aucunes restrictions tant qu'à la période d'exploitation, sauf si celui-ci est à moins de 3m de la chaussée.

L'hauteur du café-terrasse privé peut avoir l'hauteur souhaité, dépendemment des besoins de l'établissement.

Les restaurateurs sont libre de placer les éléments comportant leur café-terrasse où bon leur semble.

Un café-terrasse sur le domaine public n'a pas à combler de places de stationnement.

Un café-terrasse sur le domaine public n'a pas à baser sa superficie sur les corridors routiers.

Fiche 73 | Café-terrasse sur le domaine public

↔ Un **certificat d'autorisation et d'autorisation de l'occupation du domaine public** sont requis pour l'exploitation d'un café-terrasse temporaire.

↔ La période d'exploitation est permise **du 15 avril au 15 octobre**.

↔ La différence entre le plancher du café-terrasse et le sol ne **doit pas excéder 0.20 m**, ou **0.60 m** s'il est sur une pente.

↔ **Aucun élément ne doit dépasser** de la surface autorisée du café-terrasse, même ceux aériens.

↔ Un espace de stationnement qui n'est pas comblé par le café-terrasse **doit être aménagé** pour bloquer le stationnement.

↔ Les cafés-terrasses sur place de stationnement doivent **être à plus de 0.70 m du corridor routier**.

À Québec, les cafés-terrasses sur le domaine public sont sujets à beaucoup plus de restrictions que les café-terrasses sur le domaine privé. Les restaurateurs doivent avoir des solutions astucieuses pour conceptualiser à la fois un café-terrasse qui leurs conviennent en répondant aux normes exigées par la ville.

Mise au point

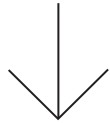
Les cafés-terrasses sur le domaine public

À ce stade de la documentation, le contexte d'intervention doit être redirigé vers le secteur avec le plus d'opportunités reliées à la gestion matérielle, soit s'orienter vers le domaine public ou vers le domaine privé. Comme mentionné plus haut, l'aménagement sur le domaine privé ne concerne pas le territoire appartenant à la Ville ; les propriétaires ont donc beaucoup plus de liberté sur la conception de leur terrasse. Ils ont la possibilité, avec modération, de choisir les matériaux, l'aspect de personnalisation et les décisions techniques propres aux besoins de l'établissement.

De ce fait, le domaine public devient un défi intéressant pour ce qui est de la conception. Plus spécifiquement aux actifs matériels (architecture structurelle, meubles, approvisionnement de l'équipement, entretien et manutention), les cafés-terrasses qui se retrouvent sur le territoire de la Ville sont confrontés à plusieurs limites conceptuelles et techniques. En fonction de l'aspect entrepreneurial et d'une vision de produit fabriqué en série, ces contraintes offrent le potentiel de répondre aux normes qui impactent un nombre considérable de restaurateurs ayant un café-terrasse sur domaine public ou qui envisagent cette démarche. Dans l'éventualité, aborder la sphère publique pourrait mener à des collaborations avec des parties prenantes clés de la municipalité de Québec.

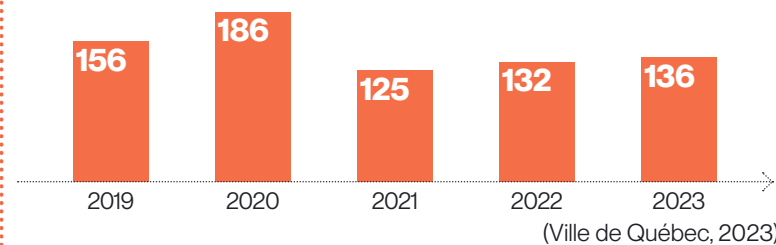
D'autre part, il convient de noter qu'il y a peu de documentation fournie au sujet des terrasses sur le domaine privé dû à l'autorité limitée qu'a la Ville de Québec sur leur l'aménagement. Les cafés-terrasses du domaine public sont accessibles au grand public, rendant plus facile la collecte de données, à observer leur fonctionnement, et à obtenir des exemples concrets de ce qui fonctionne ou ne fonctionne pas en termes de design, d'aménagement et d'équipement.

Les cafés-terrasses sur le domaine public



Cette statistique démontre le nombre d'autorisations émises pour l'occupation d'un café-terrasse sur le domaine public. Tel abordé plus haut, 2020 a connu une hausse en raison des assouplissements de la réglementation et par la simplification des procédures législatives. À partir de cette période, le renouvellement des permis a baissé de manière significative. D'après Audrey-Anne Veillette, première technicienne aux bâtiments dans le département de la Gestion du territoire, cette baisse peut s'expliquer par le rétablissement du cadre réglementaire. Elle mentionne que plusieurs commerçants ont profité de cette période sans contraintes pour tâter le terrain, mais que certains n'ont pas réussi à s'adapter à ces normes (voir annexe 3.3).

Nombre d'autorisations émises par année



Ainsi, la conformité de l'équipement peut se montrer comme étant un enjeu qui influence le restaurateur dans sa décision. Puisque les normes sont strictes et nombreuses, la gestion matérielle devient une charge de travail supplémentaire aux tâches régulières de l'entrepreneur. Celui-ci sacrifie donc les bienfaits des cafés-terrasses pour éviter les exigences de cette responsabilité.

Café-terrasses sur artère commerciale ouverte à la circulation automobile

L'aménagement peut se faire directement sur le trottoir, mais doit être en face du commerce concerné en respectant les limites de propriété. Pour la circulation des piétons, un corridor sans obstacles de 1,75 mètres doit être libre d'accès. Les limites du café-terrasse incluent la zone de dégagement latéral et la zone de sécurité vue la présence de voitures (Ville de Québec, 2023e).

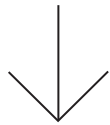
Café-terrasses sur artère commerciale avec rue piétonne

L'aménagement peut se faire en partie ou en totalité autant sur le trottoir que dans la rue, mais celle-ci doit être fermée à la circulation automobile. Contrairement aux artères ouvertes à la circulation routière, la rue piétonne ne restreint pas la terrasse à un périmètre strict. Le restaurateur peut empiéter devant les façades des commerces voisins ou partiellement dans la voie de circulation; un dégagement de 4,5 mètres dans la rue doit être respecté pour les véhicules d'urgence. On doit également retrouver un corridor d'une largeur de 1,75 mètres pour la circulation piétonnière (Ville de Québec, 2023e).

Café-terrasse dans une place de stationnement

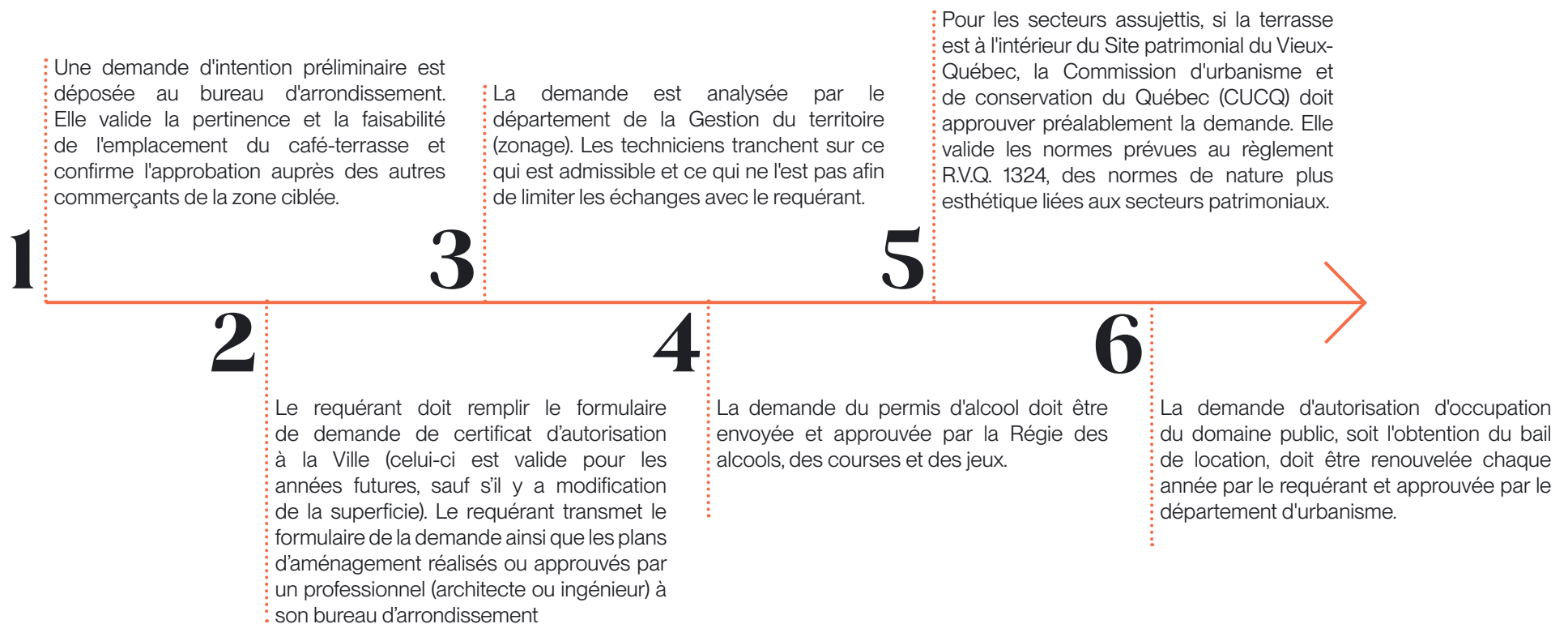
Cet emplacement est possible autant dans une artère avec circulation automobile que dans une artère avec rue piétonne s'il y a des places de stationnement devant le commerce concerné. Contrairement au café-terrasse sur un trottoir d'une rue ouverte à la circulation routière, c'est habituellement une structure déposée directement sur la chaussée, soit l'asphalte (Ville de Québec, 2023b).

Processus d'obtention du permis public



La période d'exploitation légale d'un café-terrasse est du 15 avril au 15 octobre. Le commerçant doit donc planifier les délais administratifs causés par les envois et les retours des nombreux formulaires (Ville de Québec, 2023). Selon Martin Parrot, propriétaire du restaurant Griendel sur Saint-Vallier, confirme que pour avoir une terrasse prête et opérationnelle, le processus législatif doit être entamé au mois de mai (voir annexe 3.2). Cette préparation anticipée tient compte de la production des plans d'aménagement, de l'approvisionnement des matériaux et de la construction de la structure.

Selon le *Guide d'aménagement d'un café-terrasse dans une place de stationnement*, le restaurateur doit faire les demandes suivantes de façon chronologique :



Les autres organismes impliqués

La RACJ

Processus d'obtention du permis alcool

Au Québec, la Régie des alcools, des courses et des jeux (RACJ) est un organisme provincial chargé de la réglementation, de la surveillance et de la régulation des activités liées à la distribution de boissons alcoolisées, aux courses de chevaux ainsi qu'aux jeux de hasard, tels que la loterie. De ce fait, si un commerçant ayant un permis d'occupation sur le domaine public prévoit de servir de l'alcool, celui-ci doit faire une demande distincte en parallèle avec la RACJ (RACJ, 2023). Pour ce faire, le restaurateur détenant une terrasse doit, entre autres, identifier les types d'aménagements envisagés, déterminer la superficie, calculer la capacité totale d'occupation ainsi que d'évaluer la conformité de la capacité d'occupation à la capacité d'évacuation (RACJ, s.d.).

Tous ces éléments sont à considérer en aval de ceux de la Ville, influençant donc l'architecture finale du café-terrasse. Il est donc possible que, durant le processus, le détenteur de terrasse réponde aux critères de la municipalité, mais pas à ceux de la Régie, car celle-ci tient compte de l'intérêt public, de la tranquillité publique et de la sécurité publique (RACJ, s.d.).

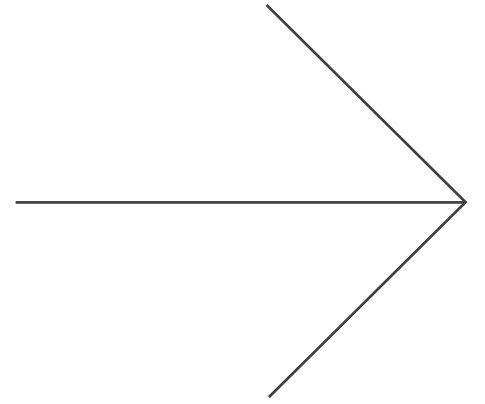
La SDC

Répondant à travers diverses régions du Québec, les Sociétés de développement commercial (SDC) sont des organismes privés à but non lucratif regroupant tous les gens d'affaires (commerçants, professionnels et entreprises de services) dans un périmètre défini, soit une artère commerciale au sein d'une municipalité (Gouvernement du Québec, 2009). Leur rôle consiste à promouvoir et à représenter les projets propices au développement économique du secteur en question. Dans la ville de Québec, sept zones commerciales détiennent une SDC :

3e Avenue-Limoilou	Centre-ville
Faubourg Saint-Jean	Maguire
Quartier Montcalm	Saint-Sauveur
Vieux-Québec	

(Ville de Québec, 2023)

Cet organisme joue un rôle actif dans le processus de déploiement des établissements de restauration, y compris les cafés-terrasses. En particulier, la société de développement commercial du quartier Montcalm a fait appel aux services d'une firme pour l'installation et le démantèlement des cafés-terrasses de la rue Cartier. C'est également à ces organismes que la ville communique les interventions en cas de non-conformité aux normes et réglementations (Gouvernement du Québec, 2009).



Aspect expérientiel

Les méthodes de recherche

Méthodes de recherche

Deux méthodes de recherche ont été employées afin de documenter les ressentis des restaurateurs face aux enjeux liés à l'instauration d'un café-terrasse. Au total, 4 entretiens ont eu lieu ainsi que deux observations non-participantes.



Entretiens semi-dirigés

4 entretiens au total

[**Martin Parrot**, propriétaire du Griendel

[**Alain Slythe**, propriétaire du Le Bal du Lézard

[**Olivier Thibault Allard**, propriétaire du Kraken Kru

[**Émile Lebel**, propriétaire de Le Jardin

Observations non-participantes

2 observations au total

Désinstallation de la terrasse du **Griendel**]

Désinstallation de la terrasse de **Le Jardin**]

Survol des entretiens avec les restaurateurs



Restaurateur
Propriétaire du Griendel



Restaurateur
Propriétaire du Bal du Léopard

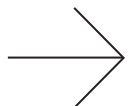


Restaurateur
Propriétaire du Kraken

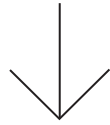


Restaurateur
Propriétaire de Le Jardin

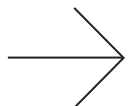
Ces entretiens ont permis d'élucider les différents points de vue sur l'entièreté du processus selon les nuances spécifiques à chaque café-terrasse. Il était pertinent de voir et d'entendre les réelles embûches rencontrées et les sentiments subjectifs pour aboutir à un portrait concret propre à chaque restaurateur.



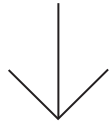
Localisation des entretiens | Ville de Québec



- A | Martin Parrot**
Restaurateur
Propriétaire du Griendel
- B | Alain Slythe**
Restaurateur
Propriétaire du Bal du Lézard
- C | Olivier Thibault Allard**
Restaurateur
Propriétaire du Kraken
- D | Émile Lebel**
Restaurateur
Propriétaire de Le Jardin



Cycle de gestion matérielle d'un café-terrasse



De manière globale, les quatre entretiens ont révélé que les restaurateurs qui exploitent un café-terrasse doivent répéter 5 phases clés chaque année. Ces phases sont tirées des observations faites sur le terrain et reflètent **les étapes liées à la gestion matérielle**. En ordre, ces cinq phases sont la planification, l'installation, l'utilisation, la désinstallation et l'entreposage. La division de ce cycle en cinq grandes phases aide à catégoriser les différents constats vécus par les restaurateurs de manière précise et compréhensible.

Planification

Les restaurateurs sont en phase de planification dès février.

Cette phase inclut, entre autres, les demandes de permis, la construction ou la réfection du café-terrasse.

Installation

L'installation se passe en début de la saison estivale, soit fin avril et début mai.

L'installation se déroule généralement en une ou deux journées et consiste à assembler les diverses composantes du café-terrasse sur le site d'exploitation.

Utilisation

L'utilisation des cafés-terrasses à Québec doit se faire entre le 15 avril et le 15 octobre.

La phase d'utilisation est la période durant laquelle le restaurateur utilise son café-terrasse.

Désinstallation

La date limite des cafés-terrasses sur le domaine public est le 15 octobre.

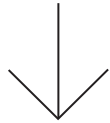
La désinstallation se passe souvent en une journée et consiste à démonter la terrasse pour libérer le domaine public.

Entreposage

L'entreposage du café-terrasse est au choix du restaurateur.

Cette phase est la période durant laquelle le café-terrasse est entreposé.

Constats sur la **planification**



Processus législatif

Les quatre restaurateurs qui ont passé en entretien ont identifié plusieurs défis liés aux cinq phases de gestion d'un café-terrasse. Ils étaient unanimes sur le fait que l'obstacle majeur lors de l'instauration d'un nouveau café-terrasse réside dans la partie législative initiale, comme abordé précédemment. Les entretiens avec ces restaurateurs mettent en lumière le calvaire des allers-retours incessants entre eux, la ville et la RACJ pour obtenir les autorisations nécessaires. Ils expliquent que ces démarches sont inévitables, car les exigences formulées par la ville et la RACJ diffèrent souvent ou sont déraisonnables, comme l'a souligné Olivier Thibault Allard : la RACJ demande le calcul du nombre maximal de places permises pour l'obtention du permis d'alcool et l'obligation d'ajouter un garde-corps du côté du trottoir, ces deux limitant considérablement l'espace de la terrasse. La majorité des restaurateurs doivent également se procurer un permis d'alcool, et ces allers-retours entre la ville et la RACJ deviennent fâchants et décourageants.

Spontanéité des restaurateurs

L'aspect législatif de la planification est aussi un bémol au niveau de la spontanéité des restaurateurs. Martin Parrot, propriétaire du Griendel, dit devoir commencer le processus de planification dès février. Pour lui, c'est un immense coup à la spontanéité des restaurateurs. Il mentionne que les restaurateurs sont souvent enclins à prendre des décisions impulsives, et que ces procédures laborieuses étouffent ce côté amusant décisionnel qu'ils adorent.

Constat

Le processus législatif est décourageant et fortement complexe. Il est le premier obstacle à l'instauration d'un nouveau café-terrasse.

« Le processus, c'était un putain de cauchemar! »

(Olivier Thibault Allard, 2023)

Constat

Les diverses contraintes imposées par la ville et la RACJ tuent la spontanéité intrinsèque des restaurateurs.

« [...] mon plus gros problème avec ça, c'est que ça tue la spontanéité des projets, tu peux rien faire, faut que tout soit planifié des mois en avance. »

(Martin Parrot, 2023)

La crise de la main-d'œuvre et l'achalandage post-pandémie

Martin Parrot a rapidement souligné les circonstances actuelles : nous sommes actuellement plongés dans une crise de main-d'œuvre, en plus d'une crise d'achalandage post-pandémique. Devoir planifier l'installation et le démontage de ces espaces supplémentaires est déjà une énorme source de stress, d'autant plus que les serveurs sont déjà débordés. Les restaurateurs se demandent si les dépenses liées à l'instauration d'un café-terrasse pourront être rentabilisées, ajoutant ainsi une autre couche d'incertitude financière.

Le prix d'un café-terrasse

Les restaurateurs expliquent également que la ville propose, lors de la demande d'un permis, une liste de firmes approuvées spécialisées en charpenterie et en construction de terrasses. L'initiative est bonne, reste que pour la plupart des petits commerces, c'est une dépense énorme. C'est pourquoi la majorité des restaurateurs préfèrent les construire eux-mêmes. Le processus s'avère toutefois extrêmement stressant et laborieux, comme le mentionne le propriétaire du Griendel, et nécessite que ce dernier élabore les plans, planifie la construction, et guide l'installation sur place.

De plus, avec les nouvelles demandes de la Ville de Québec comme mentionnées précédemment, les restaurateurs doivent fournir le plan complet de leur café-terrasse

Constat

La crise de main d'œuvre actuelle limite le nombre d'employés libres pour l'installation des cafés-terrasses.

« [...] pis là en plus faut qu'on gère ça tu sais, l'installation se fait pendant les heures d'ouvertures donc on doit gérer deux affaires en même temps. »

(Martin Parrot, 2023)

Constat

La planification de l'installation nécessite beaucoup de temps et de préparation.

« Les plans de ma mère à la préparation des matériaux, ça a pris un mois. »

(Martin Parrot, 2023)

approuvé avec le sceau d'un architecte ou d'un ingénieur. Les entretiens ont révélé que ces coûts peuvent aller au delà de 800\$, sans compter les permis d'alcool à 157\$ pour les cafés-terrasses extérieures (RACJ, 2023), et le permis d'occupation du domaine public, celui-ci pouvant aller jusqu'à 1000\$ dépendamment du quartier dans lequel il est autorisé (Dumas, 2023).

Planifier l'entreposage

Finalement, l'enjeu le plus mentionné était celui de planifier où entreposer le café-terrasse en hiver. Les quatre entretiens affirment que cette partie de la planification est celle qui décourage le plus les restaurateurs. Cet enjeu est également soutenu par une citation qui souligne l'importance de savoir où stocker l'ensemble du mobilier, des barrières et des bacs à plantes (Baltazar, 2018). Il est vrai que certains restaurateurs ont déjà accès à des entrepôts, mais pour les autres, c'est une logistique et une dépense de plus à ajouter.

Planification > Ce qu'il faut retenir

Pour un grand nombre de restaurateurs, on peut assumer que l'étape de planification constitue le premier obstacle majeur, voire le plus important, dans l'instauration d'un café-terrasse. Si cette étape paraît trop décourageante, peu de restaurateurs seront enclins à entreprendre les démarches nécessaires.

Constat

Les divers coûts associés à la construction d'un café-terrasse sont considérables.

« Ça m'a coûté environ 1200\$ de bois et l'architecte 7 à 800\$. »

(Olivier Thibault Allard, 2023)

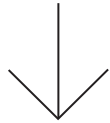
Constat

La question de l'entreposage est l'enjeu qui décourage la majorité des restaurateurs

« Mais ça c'est un gros enjeu, la question d'entreposage, c'est pour ça que le Kraken ont pour la première fois une terrasse cette année. C'est la question de c'est où que je la mets l'hiver? »

Martin Parrot, 2023

Constats sur l'installation



Main-doeuvre

Suite à la planification vient l'installation. Dès le 15 avril, les restaurateurs avec un permis émis par la ville peuvent installer leurs terrasses sur le domaine public. Les propriétaires, Olivier Thibault Allard et Martin Parrot, indiquent que le premier enjeu auquel ils font face est de trouver qui est disponible pour installer le café-terrasse. On mentionne que le processus d'installation est complexe et nécessite d'être réalisé dans les plus brefs délais, dès la première semaine de température clémente. Cependant, réaliser cette tâche seule est tout simplement inenvisageable : les entretiens ont révélé qu'il faut généralement entre 2 et 4 personnes et de une à quatre journées pour finaliser l'installation.

Transport

Le jour de l'installation, les restaurateurs doivent organiser le transport des pièces de la terrasse depuis leur lieu d'entreposage jusqu'au restaurant, en décidant qui s'en chargera et comment cela sera réalisé. Le propriétaire Martin Parrot mentionne que le transport a un effet restrictif sur la taille des pièces du café-terrasse, et que le nombre de voyages entre l'entrepôt et le restaurant se veut minimisé pour des raisons d'efficacité.

Modifications sur place

Un autre enjeu majeur lors de l'installation concerne les modifications qui doivent être faites sur place. Il est impossible de prévoir les dénivelés importants du trottoir

Constat

La pénurie de main-d'œuvre actuelle limite le nombre d'employés disponibles pour l'installation des cafés-terrasses.

« Pis la saison des terrasses c'est une course contre la montre, mais sérieux, trouver une équipe disponible pour l'installation, c'est pas mal complexe, surtout avec eux aux études. »

(Martin Parrot, 2023)

Constat

La taille des composantes d'un café-terrasse est restreinte par la taille de son mode de transport.

« Un petit camion de livraison, mais il est pas assez gros pour la terrasse. »

(Martin Parrot, 2023)

de même, on ne peut garantir sa rectitude non plus. Les restaurateurs disent devoir planifier en conséquence en apportant divers outils avec eux, allant des outils de base tels que les perceuses et les vis, jusqu'à l'utilisation d'une scie à banc pour effectuer des modifications sur mesure.

Les quatre entretiens mesurent les dénivelés de la chaussée allant de 2 à 8 pouces. La solution reste la même : à l'exception d'un café-terrasse, les dénivelés sont corrigés à l'aide de bardeaux d'ajustement. Pour l'autre, l'utilisation de pieds de soutien ajustables a été observée. La rectitude du trottoir est plus difficile à rectifier : dans l'une des situations observées, la solution consistait à combler l'espace vacant entre le café-terrasse et le trottoir à l'aide d'une mince retaille visée à la structure.

Numérotation

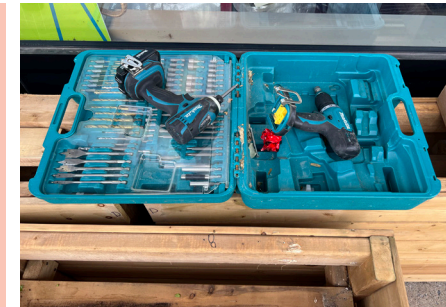
Chaque restaurateur avait un système de numérotation pour les différentes composantes de sa terrasse lors de l'installation. Ce système de numérotation permettait de déterminer à quelle pièce une autre devait être attachée, ainsi que son orientation par rapport à la chaussée.

Personnalisation

Conformément aux règlements, la ville a le droit de refuser les cafés-terrasses jugés excessivement personnalisés. Sébastien Dumas, conseiller en développement économique, souligne que la ville insiste sur la nécessité d'une cohérence visuelle pour les

Constat

Les restaurateurs doivent apporter une panoplie d'outils lors de l'installation.



Constat

L'irrégularité de la chaussée nécessite l'utilisation de bardeaux d'ajustement ou de pieds de soutien ajustables.



Constat

Les restaurateurs doivent numéroter les composantes de leur café-terrasse pour faciliter l'installation.



cafés-terrasses situés sur un même tronçon. Pour les restaurateurs, cela signifie une limitation supplémentaire imposée par la ville, puisqu'ils se voient obligés de construire des cafés-terrasses qui ne se distinguent pas les uns des autres. Certains vont tenter de se démarquer en utilisant des plantes intéressantes, tandis que d'autres vont discrètement incorporer des éléments qui n'étaient pas mentionnés dans les plans initiaux approuvés par la ville. Pour Alain Slythe, propriétaire du Bal du Léopard, la ville n'a fait aucun commentaire sur ses modifications jusqu'à présent.

Quincaillerie excessive

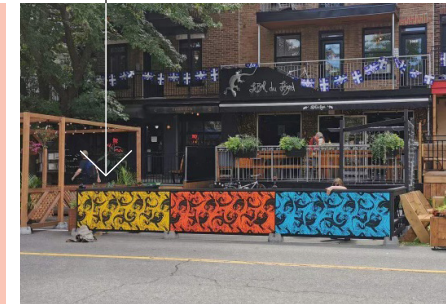
L'équipe responsable de la désinstallation du café-terrasse du Griendel a mis en évidence l'utilisation excessive de quincaillerie lors de sa construction. Les boulons surdimensionnés en sont la preuve, tout comme le nombre de vis utilisées pour d'autres éléments qui étaient déjà stables à la base. On indique que cette exagération est susceptible d'avoir contribué au coût excessif de la construction du café-terrasse.

Installation > Ce qu'il faut retenir

L'installation marque le début de la saison estivale. Malgré l'excitation que cette phase engendre, elle présente de nombreux défis auxquels les restaurateurs doivent faire face. Ces enjeux demandent décidément une intervention réfléchie.

Constat

La personnalisation des cafés-terrasses est limitée par la ville et doit être réalisée sans son approbation.



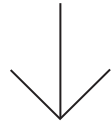
La terrasse sur sol du bar Le Bal du Léopard, personnalisée après avoir été approuvée.

Constat

En plus d'être inutile, la quincaillerie excessive entraîne des coûts élevés.



Constats sur l'utilisation



Sécurité

La phase d'utilisation du café-terrasse se passe entre le 15 avril et le 15 octobre, soit les dates limites d'exploitation. Le premier enjeu pour les cafés-terrasses sur rue est la sécurité. Les observations montrent que les voitures, camions et autobus passent à moins d'un mètre des structures. Jonathan, directeur général du Jardin, a même la preuve d'une collision automobile à sa terrasse hors des heures d'ouvertures. Pour résoudre ce problème, plusieurs restaurateurs optent pour des solutions simples telles que l'utilisation de blocs de béton, même s'ils ne contribuent pas nécessairement à améliorer l'esthétique de leur café-terrasse.

Vermine

Sur les rues animées, un autre enjeu se cache sous les cafés-terrasses: les vermines. Ils posent un réel défi aux restaurateurs autant au niveau de salubrité que l'attrait de leur établissement. Pour éviter ce problème, la ville oblige dans son guide d'aménagement d'un café-terrasse l'installation d'une planche de rive au pourtour des cafés-terrasses pour limiter l'entrée et sortie des vermines (Ville de Québec, 2023).

Écoulement des eaux

Un enjeu soulevé sur une des 4 terrasses observées était l'écoulement des eaux en dessous de la structure. L'eau de pluie qui s'accumule en bordure de la chaussée peut rapidement se transformer en un problème majeur,

Constat

Les collisions avec les voitures est un enjeu important au niveau de la sécurité des usagers des cafés-terrasses



Constat

Les solutions jouant sur la sécurité des cafés-terrasses sont d'allures non-attractives.



Constat

Les vermines posent un vrai enjeu au niveau de la salubrité comme à l'attrait du restaurant.



Constat

L'écoulement des eaux est restreint par les planches de rive obligées par la ville et cause la pourriture graduelle du bois.



principalement la pourriture de la structure. L'exemple se trouve au Kraken Cru, où le café-terrasse se trouve sur une légère pente adjacente à un égout. L'écoulement, freiné par la planche de rive, crée une énorme flaque qui obstruit à la circulation, et qui pourrit lentement la structure en bois. La solution proposée par le propriétaire était de découper dans les planche de rive des ouvertures pour permettre l'écoulement des eaux. Cependant, comme les planches de rive sont intégrées à sa structure, elles pourraient potentiellement compromettre l'intégrité structurelle de son café-terrasse et offrir aux vermines un passage où entrer.

Le vol

Tous les cafés-terrasses de la ville de Québec ont un système pour entreposer sécuritaire le mobilier hors des heures d'ouverture. Certains rentrent les chaises le soirs, mais la plupart des terrasses observées utilisent un système de cadnas et de fil de métal entrelassé dans le mobilier empilé. La Ville de Québec oblige les restaurateurs à sécuriser leur matériel en soirée (Ville de Québec, 2023).

Les bacs à fleurs

Les bacs à fleurs, obligés par la ville (Ville de Québec, 2023), posent 2 problèmes. Le premier en est un que chaque restaurateur prévoit à l'avance: le vol et le vandalisme. Le vol des bacs à fleurs n'est pas simplement un enjeu financier pour les établissements, mais aussi une perte esthétique pour le café-terrasse. Les restaurateurs affirment que les

Constat

Les restaurateurs sont obligés de prévoir le vol possible de leur matériel hors des heures d'ouverture.



Constat

Le vol et le vandalisme des bacs à fleurs est imprévisible et est un enjeu financier pour les restaurateurs.



culprites derrière cet enjeu sont plus souvent les fêtards ivres le soir et les personnes en détresse psychologique. Le propriétaire du Griendel s'attaque à ce problème en intégrant les bacs à fleurs directement dans sa structure. Cela empêche au passant de faire la décision impulsive de les vandaliser, mais ajoute au restaurateur une étape de plus dans la conceptualisation de sa terrasse.

L'autre problème mentionné rapidement, principalement par le propriétaire du Jardin, était la survie des plantes. Faute de ne pas être à la fois horticulteur et restaurateur, on mentionne qu'il est fréquent de devoir remplacer les plantes mortes pour de nouvelles. Non seulement ce processus se dit être salissant, il ajoute un fardeau financier aux propriétaires voulant maintenir l'attrait visuel de leur établissement.

Utilisation > Ce qu'il faut retenir

L'utilisation d'un café-terrasse vient avec ses propres enjeux. Les plus importants étant d'assurer la sécurité des clients, et de préserver l'équipement qui s'y trouve ou qui est attaché à la structure. Les restaurateurs ont intérêt à résoudre ces problèmes, et les autres mentionnés, car cela pourrait leur être bénéfique financièrement à long terme.

Constat

Les restaurateurs se donnent le devoir de trouver des solutions pour empêcher le vol ou le vandlisme de leurs bacs à fleurs.



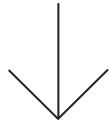
La structure chevauche le bac à fleurs et l'empêche d'être retiré par des malfaiteurs.

Constat

L'entretien des fleurs est à la fois salissant et dispendieux pour certains restaurateurs.



Constats sur la désinstallation



Retour sur la crise de main-d'oeuvre

La crise de main d'oeuvre affecte autant l'installation que la désinstallation. Les restaurateurs se retrouvent malpris à la mi-octobre lorsqu'il est temps de planifier la désinstallation. Les observations ont montré que la désinstallation est un travail de 2 à 3 personnes. Chaque propriétaire insiste que l'enjeu est de trouver des travailleurs, ou dans certains cas, des amis proches prêts à entamer la désinstallation.

Constat

La crise de main d'oeuvre actuelle limite le nombre d'employés libres pour la désinstallation des cafés-terrasses.



Étapes de désinstallation ambiguës

Dans les deux cas observés, la désinstallation s'est faite par une équipe complètement différente de celle qui l'a installée. Plusieurs étapes de la désinstallation étaient directes, tandis que d'autres étaient plus complexes. L'équipe de désinstallation ne connaissait pas l'emplacement de plusieurs vis qui retenaient la structure. Sans ces connaissances, le processus s'est avéré plus long et a rendu l'expérience de désinstallation décourageante.

Constat

L'équipe d'installation n'est pas toujours la même que celle de la désinstallation. Les étapes peuvent devenir ambiguës.



Détérioration de la structure lors de la désinstallation

Le bois, même s'il est traité, n'est pas à l'abri des effets du temps et de l'usure, particulièrement lorsqu'il est soumis à des manipulations répétées telles que le vissage et le dévissage. À travers le temps, ces actions font perdre au bois sa capacité à maintenir fermement les vis en place. Les vis peuvent devenir louses, ce qui peut affecter la stabilité de la structure. Un travailleur auparavant ébéniste au Griendel signale que ces trous louses donnent aussi à l'eau la possibilité de s'infiltrer dans le bois et de le faire pourrir de l'intérieur.

Constat

Les manipulations répétées sur les diverses composantes d'un café-terrace contribuent à sa détérioration.



Les observations ont aussi montré que les équipes de désinstallation, souvent perplexes par les étapes, avaient tendance à retirer plusieurs morceaux de manière arbitraire, notamment les planches du sol, pour localiser et retirer les vis qui maintiennent la structure ensemble. Ces manipulations inutiles contribuent à la détérioration du bois et donne un fardeau financier au restaurateur qui doit continuellement remplacer les pièces en fin de vie.

Constat

Les manipulations inutiles des composantes contribuent à la détérioration des composantes du café-terrasse.



Empiètement des corridors de circulation

Lors de la désinstallation, l'équipement et les pièces retirées de la structure sont laissés sur le trottoir et dans la rue. De plus, lorsque le camion et la remorque arrivent pour charger la structure, ils bloquent temporairement la circulation routière. La route et les trottoirs sont provisoirement restreints, mettant temporairement à risque les conducteurs et les piétons.

Constat

L'empiètement des corridors de circulation piétonne et routière met à risque ses usagers.



Mauvaise gestion de la quincaillerie

La réutilisation des vis et d'autre quincaillerie pertinente permet au restaurateur d'économiser pour l'année suivante. Par contre, les observations des désinstallations ont démontré que plusieurs vis étaient laissées au sol, plus tard jetées, et d'autres entreposées temporairement à des endroits aléatoires, plus tard perdues.

Constat

La quincaillerie mal gérée se perd ou se brise et contribue à des dépenses supplémentaires qui peuvent être évitées.



Exemple contraire: le Griendel a pris soin de garder toutes les vis et boulons réutilisables dans une boîte dédiée à cet effet.



Nettoyage post-désinstallation

Malgré la présence de planches de rive au pourtour de la structure, la poussière de rue, les roches, les feuilles mortes, la quincaillerie et d'autres déchets se retrouvent pris en dessous des cafés-terrasses. Lors de la désinstallation on retrouve toutes les surprises accumulées au courant de la saison estivale. Par respect, les restaurateurs se tâchent de nettoyer le trottoir et la chaussée.

Essayer de faire le moins de voyages possibles

L'événement marquant qui conclut la désinstallation est le voyage vers l'entrepôt où la structure hibernera pour les prochains 6 mois. Le nombre de voyage entre le restaurant et l'entrepôt dépend de la grosseur de la terrasse. Idéalement, les restaurateurs aimeraient que cette étape soit faite en un seul voyage, mais les observations indiquent que le transport se fait souvent entre 1 et 4 aller-retours.

Désinstallation > Ce qu'il faut retenir

Le principal enjeu associé à la désinstallation réside dans la durabilité des matériaux. À long terme, la manipulation répétée des pièces altère l'intégrité structurelle de la terrasse, nécessitant ainsi le remplacement de plusieurs composantes coûteuses. Les problèmes liés aux étapes de désinstallation et à la gestion de l'équipement doivent également être résolus afin de garantir la pérennité du café-terrasse pour les années à venir.

Constat

La chaussée doit être nettoyée après la désinstallation puisque les vis perdues peuvent causer des crevaisons.

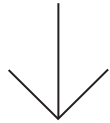


Constat

Les restaurateurs optent pour des remorques de grande taille leur permettant de ne faire qu'un voyage.



Constats sur l'entreposage



Vision d'entreposage à long-terme

La dernière phase dans la gestion matérielle d'un café-terrasse est l'entreposage. Comme mentionné lors de la phase de planification, le défi majeur est de déterminer de quelle manière la structure sera entreposée pendant la saison hivernale. Les restaurateurs aboutissent souvent à des solutions partiellement élaborées et manquent d'initiative pour trouver des méthodes d'entreposage idéales à long terme. Dans deux cas observés, les terrasses se retrouvaient entreposées à l'extérieur derrière l'établissement, recouvertes de toiles maintenues par des blocs de béton, sujettes aux méfaits de l'humidité et des intempéries. Ce choix d'entreposage, initialement temporaire mais devenu permanent, fait preuve d'un manque de considération pour la pérennité de la structure à travers le temps.

Entreposage intérieur limité

Les restaurants se trouvent souvent confrontés à un problème de stockage limité. Ils doivent entreposer leur nourriture, l'alcool, ainsi que d'autres marchandises et meubles, le tout dans l'arrière-boutique souvent déjà restreint. Y ajouter la structure d'un café-terrasse pose un réel problème pour la circulation, comme le démontre Olivier Thibault Allard dans le sous-sol du Kraken, où plusieurs pièces de sa terrasse seront entreposées. Malgré cette contrainte, la structure reste généralement en meilleur état après la saison hivernale, contrairement à un entreposage extérieur.

Constat

Plusieurs restaurateurs n'ont pas d'entreposage idéal pour leur café-terrasse et manquent de vision à long terme.



Constat

Les arrière-boutiques de restaurants sont limitées en espace et ne sont pas toujours idéales pour l'entreposage



Les entrepôts

La solution rapide aux problèmes mentionnés précédemment serait d'acquérir un entrepôt dédié à l'entreposage du café-terrasse. Cependant, si un restaurateur ne possède pas déjà d'entrepôt et doit en louer un spécifiquement pour stocker le café-terrasse, cela engendre non seulement des coûts supplémentaires, mais il doit également prendre en considération le fait que l'entrepôt restera probablement inutilisé pendant la majeure partie de la saison hivernale. De plus, la possession d'un entrepôt est seulement avantageuse si le propriétaire dispose également d'une remorque, comme c'est le cas pour des établissements tels que le Griendel et le Jardin. Cependant, l'entrepôt demeure potentiellement la meilleure option pour stocker la structure pendant la saison hivernale. >

L'entreposage **Ce qu'il faut retenir**

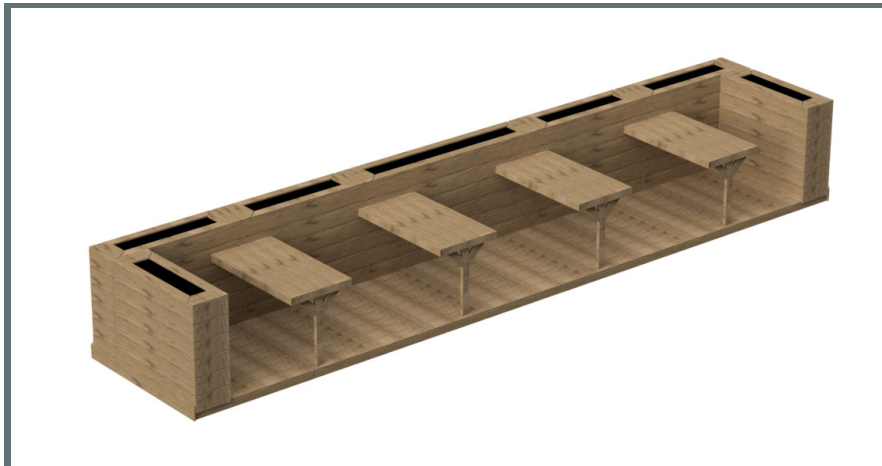
L'enjeu avec l'entreposage réside dans le dilemme auquel est confronté le restaurateur : il doit soit opter pour une solution plus coûteuse afin de garantir le bon état de sa café-terrasse, soit choisir une option moins chère en prenant le risque de compromettre la durabilité de la structure en l'entreposant à l'extérieur.

Constat

Les entrepôts sont inaccessibles si les restaurateurs ne disposent pas aussi d'une remorque.



Survol des observations de désinstallation



Café-terrasse du Griandel

195 Rue Saint-Vallier O, Saint-Sauveur
Propriétaire: **Martin Parrot**

Prix des matériaux: **3200.00\$**
Temps de désinstallation: **4h30m**
Nombre de personnes: **3**

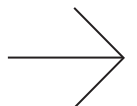


Café-terrasse de Le Jardin

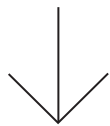
1060 Av. Cartier, Montcalm
Propriétaire: **Émile Lebel**

Prix des matériaux: **1200.00\$**
Temps de désinstallation: **0h55m**
Nombre de personnes: **2 - 3**

Nos échanges avec le département d'urbanisme et le département de la gestion du territoire ont permis de répondre à des questionnements concernant le cadre réglementaire; définition du rôle de chacun, les ressources à consulter, des statistiques de cette année et celles antérieures, etc.



Inventaire des composantes d'un café-terrasse

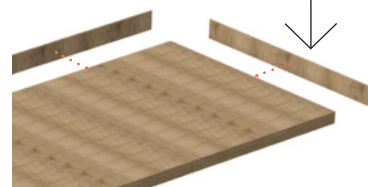


Tel que vu lors des observations, les terrasses sont composées de 6 composantes et d'éléments, soit la structure de base, les clôtures, les bacs à fleurs, les planches de rive, ainsi que le mobilier et la quincaillerie.



La structure de base

La composante servant de base générale pour les autres composantes



La planche de rive

Les planches de bois au sol qui empêchent l'entrée des vermines



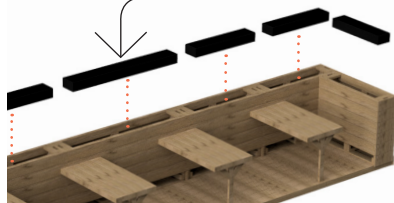
Les clôtures

La composante qui délimite le café-terrasse de la chaussée



Le mobilier

L'ensemble des chaises, tabourets, tables et autres biens matériels détachés de la structure



Les bacs à fleurs

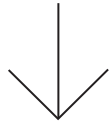
Les bacs servant à contenir les plantes



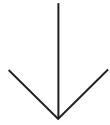
La quincaillerie

L'ensemble des vis, boulons, et autres éléments servant à relier les composantes les unes aux autres.

Griendel | Chronologie des événements



Griendel | Étapes de désinstallation



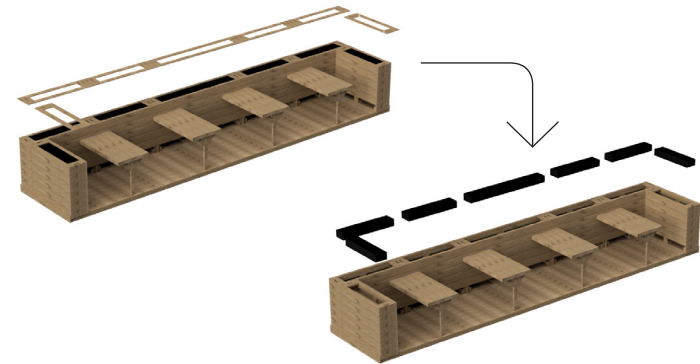
... Démontage des planches au sol | 16h30

Lorsque enlevées, les planches au sol donnent accès aux vis retenant les clôtures à la structure de base. La veille, avant le service en soirée, un travailleur du Griendel s'est donné la tâche de dévisser ces planches pour faciliter la désinstallation le lendemain.



... Ranger le mobilier et les bacs à fleurs à l'intérieur | 07h10

Le mobilier devait être rangé pour faciliter l'accès à la terrasse. Lors de la désinstallation, les 8 chaises de la terrasses étaient mises de côté en face du restaurant. Ensuite, il a fallu prévoir le retrait des bacs à fleurs, ceux-ci retenus à la structure grâce à des lattes «anti-vol». Il fallait donc dévisser ses lattes avant de retirer les bacs à fleurs.



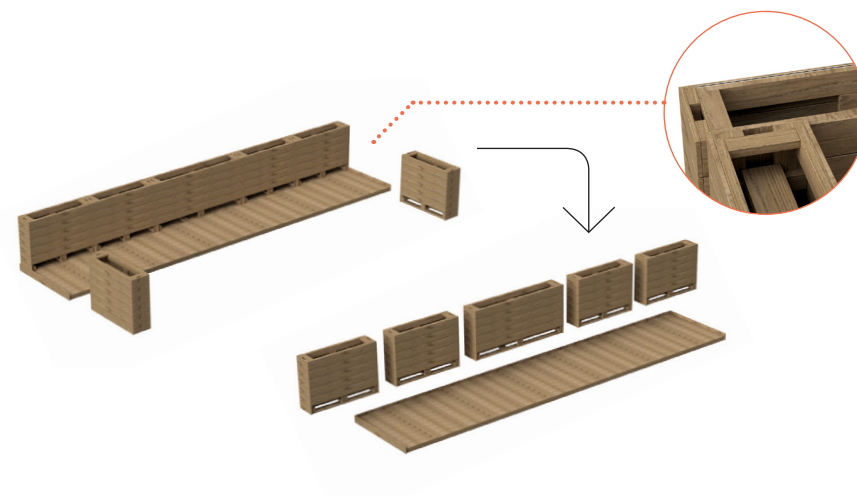
... Dévisser les tables de la clôture | 07h45

Dans le cas du café-terrace du Griendel, les tables étaient intégrées à la structure. Il a donc fallu dévisser les tables ainsi que leur patte. Ces composantes ont aussi été mises de côté en face du restaurant.



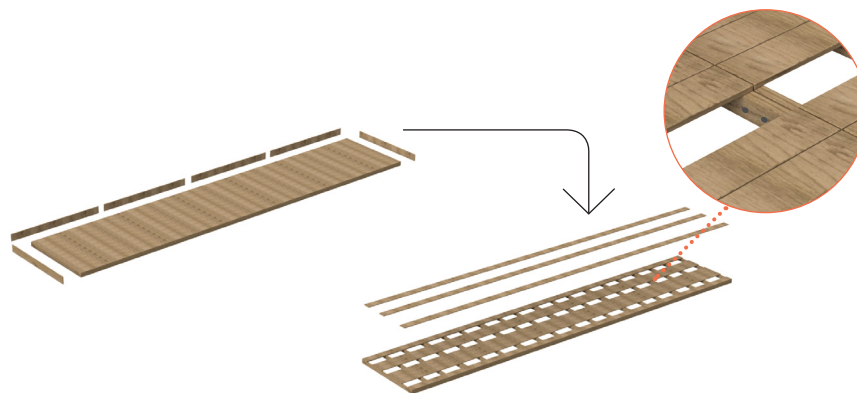
..... **Dévisser les 7 clôtures de la structure | 09h00**

La désinstallation des clôtures s'est faite en deux parties. Les clôtures situées aux extrémités de la terrasse devaient être enlevées en premier pour accéder plus facilement aux clôtures en bordure de la route. Celles-ci ont été enlevées en dernier. Le retrait des planches au sol la veille a faciliter la désinstallation de ces composantes.



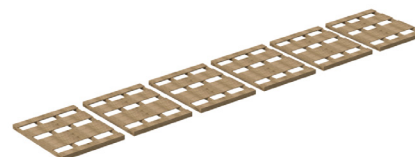
..... **Dévisser les planches principales de la structure | 09h55**

Les planches de rives ont du être désinstallées puisqu'elles retiennent les 7 structures de bases ensemble. De plus, certaines planches principales donnaient accès aux boulons dissimulés sous la structure. Elles ont donc du être enlevées puisque ces boulons retiennent aussi les structures de base.



Dévisser les 7 structures de base | 10h35

..... Les structures de bases ont ensuite été dévissées en unités pouvant facilement être chargées dans une remorque.



..... **Entreposer temporairement les composantes et attendre la remorque | 10h35**

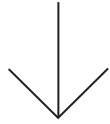
Les composantes devaient être entreposées temporairement sur le trottoir et la chaussée en attendant l'arrivée de la remorque. Trois heures plus tard, les composantes ont été chargées dans la remorque, celle-ci empruntée d'un ami du propriétaire, et apportées dans l'entrepôt du Griendel situé dans Limoilou près du Stade Vidéotron.

..... **Nettoyer la rue et ranger l'équipement | 11h05**

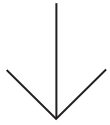
À l'aide d'un balais, un employé du Griendel est venu ramasser la terre et les déchets qui se trouvaient en dessous de la structure.



Le Jardin | Chronologie des événements

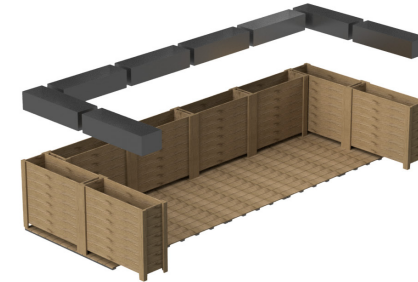


Le Jardin | Étapes de désinstallation



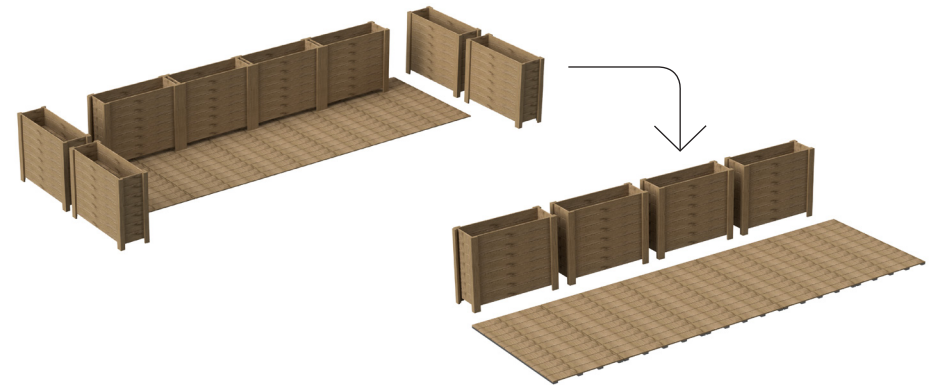
.... Ranger le mobilier et des bacs à fleurs | 10h10

La désinstallation a commencé avec le retrait des bacs à fleurs. Ceux-ci étaient surdimensionnés mais légers puisque la terre avait été retirée la semaine précédente. La terre a été entreposée dans le sous-sol du restaurant.



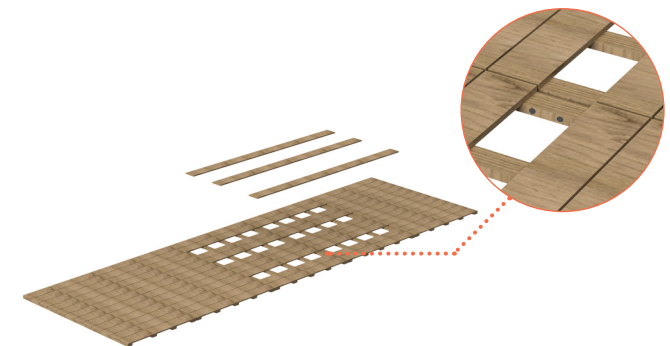
.... Dévisser les 8 clôtures de la structure | 10h15

Comme le Griendel, la désinstallation des clôtures s'est faite en deux parties. Les clôtures situées aux extrémités de la terrasse devaient être enlevées en premier pour accéder plus facilement aux clôtures en bordure de la route. Celles-ci ont été enlevées en dernier.



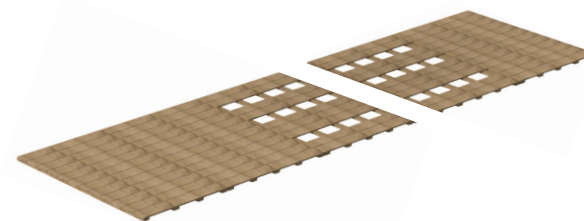
.... Dévisser les planches principales de la structure | 10h25

Trois planches principales donnaient accès aux boulons dissimulés sous la structure. Elles ont dû être enlevées puisque ces boulons retiennent les structures de base.



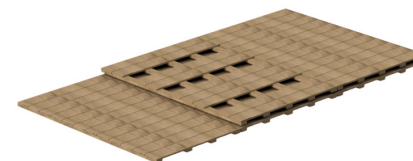
..... **Dévisser les 2 structures de base | 10h35**

Les structures de bases on ensuite été dévissées en unités pouvant facilement être chargées dans une remorque.



..... **Entreposer temporairement les composantes et attendre la remorque | 10h35**

Les composantes devaient être entreposées temporairement sur le trottoir et la chaussée en attendant l'arrivée de la remorque.



..... **Charger les composantes dans la remorque | 10h45**

Les composantes ont ensuite été chargées dans la remorque, celle-ci appartenant au propriétaire. Par la suite, elles ont été apportées à l'entrepôt de Le Jardin situé en haute-ville.

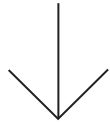
..... **Nettoyer la rue et ranger l'équipement | 10h55**

À l'aide d'un ballais, un employé de Le Jardin est venu ramasser la terre et les déchets qui se trouvaient en dessous de la structure.



Concurrence

La concurrence

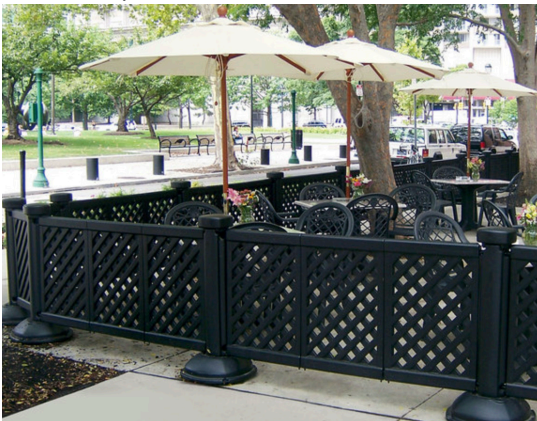


Panel Resin Patio Fence

par Grosfillex

Les clôtures Grosfillex donnent aux restaurateurs la possibilité de facilement délimiter leur café-terrasse. Les configurations sont à la discrétion de ceux-ci. Il faut noter que la Ville de Québec ne permet pas ce genre d'installation sur le domaine public, puisqu'ils ne répondent pas aux normes techniques, dont l'obligation de clôturer le café-terrasse à l'aide de bac de plantation. De plus, ce produit touche à très peu de constats mentionnés précédemment. Pour donner un exemple: rectifier les inégalités du sol, etc.

112.50\$ par clôture



Kit Terrasse Pro

par Marc Verde

Le Kit Terrasse Pro est une terrasse semi-modulaire créée par l'entrepreneur français Marc Verde. Ses composantes sont des bases, des rails, et des planches munies de d'autres rails. Les éléments se complètent de manière à créer une terrasse facile et rapide à installer avec le moins de quincaillerie possible. Par contre, ce produit ne convient pas aux chaussées de la ville de Québec puisque ses pattes ne sont pas ajustables. Il manque aussi certaines composantes pour qu'il soit une option viable à Québec, notamment les clôtures et bacs à fleurs.

1950.00\$+ par terrasse de 60pi²



Conteneur Conterm

par Conterm

Les conteneurs Conterm sont des conteneurs modifiés par la compagnie Conterm dans le but de créer des espaces éphémères comme des commerces ou restaurants de type pop-up. C'est la compagnie Conterm qui s'occupe de modifier les conteneurs dépendamment de ce qu'exige le client. En se basant rapidement sur les normes techniques et esthétiques de la Ville de Québec, ce genre d'installation n'est tout simplement pas accepté à Québec. Le transport d'une telle structure est aussi extrêmement complexe.

1400.00\$+ par conteneur modifié



Cahier des charges

3 opportunités

En se basant sur la recherche documentaire, la législation, les divers constats, les observations et la concurrence, on aboutit à **3 opportunités pertinentes** qui aideraient les restaurateurs dans l'instauration de leur café-terrasse.

1

Concevoir un **produit-service** qui revisite les composantes d'un café-terrasse dans le but de **maximiser l'efficacité d'entreposage**

2

Concevoir une structure de café-terrasse **sans quincaillerie** afin d'assurer une **rapidité et facilité d'assemblage**

3

Repenser la structure d'un café-terrasse et ses assemblages dans l'optique d'assurer la **durabilité de ses matériaux**

Les nouveaux besoins

1

Le besoin de **changer la perception laborieuse du processus opérationnel**

2

Le besoin d'avoir **une solution rapide et conforme au cadre réglementaire actuel**

3

Le besoin d'avoir une **solution économiquement rentable et fiable** à long terme

4

Le besoin d'**autonomie dans les démarches liées à la gestion matérielle**

5

Le besoin de **pouvoir s'adapter aux contraintes** du lieu d'emplacement

Critères de design

Critères **fonctionnels**

	Sujet	Description
Primaire	Entreposage	La matérialité et les dimensions du produit maximisent le rangement dans les espaces restreints
	Manipulation	L'installation et la désinstallation du produit nécessitent un maximum de deux individus
	Transport	L'ensemble des composantes du produit doit minimalement rentrer dans une remorque ordinaire de 4.5 pieds x 7.5 pieds
	Polyvalence	Le produit doit permettre au restaurateur de configurer librement son mobilier dans l'espace
Secondaire	Optimisation du temps	L'installation et la désinstallation du produit devraient se faire en un maximum d'une heure respectivement
	Cohabitation des usagers de la route	La désinstallation et l'installation du produit devrait gêner le moins possibles les autres usagers de la route
Tertiaire	Salubrité	Le produit et ses composantes doivent empêcher l'accumulation de déchets
	Logistique d'assemblage	Le produit doit donner des indices explicites sur son ordre d'assemblage et de désassemblage
	Réutilisation de la quincaillerie	La quincaillerie doit être intégrée de manière à faciliter sa réutilisation

Critères de design

Critères **techniques**

	Sujet	Description
Primaire	Durabilité	Les matériaux du produit garantissent une durée de vie de moyen à long terme
	Outillage	L'installation et la désinstallation du produit doivent maximallement nécessiter l'utilisation d'une perceuse électrique et de quincaillerie
	Adaptabilité	Le produit doit pouvoir être installé sur des sols inégaux et pourvoir des réglages de mise à niveau
	Résilience	Le produit doit pouvoir subir des manipulations répétées sans causer sa détérioration
	Résistance aux intempéries	Le produit doit résister aux charges mortes, vent, pluie, neige et changement de température
	Capacité	Le produit devrait minimallement supporter le poids des activités régulières d'un café-terrasse
	Normes et réglementation	Le produit doit respecter l'entièreté des normes en vigueur de la Ville de Québec et de la RACJ concernant les cafés-terrasse sur le domaine public
Secondaire	Exposition solaire	Les matériaux du produit doivent résister aux rayons U.V.
	Drainage	Le produit doit permettre l'écoulement des eaux et des détritns naturels

Critères de design

Critères **économiques**

	Sujet	Description
Primaire	Prix	Le prix du produit doit être égal ou inférieur à la moyenne payé présentement par les restaurateurs, soit 1600\$
	Conceptualisation	Le produit devrait être conçu de manière à favoriser la production en série

Critères **esthétiques et sensoriels**

	Sujet	Description
Primaire	Attraction	Le produit doit être visuellement attrayant et invitant
	Neutralité visuelle	Le produit doit être neutre dans son langage visuel en tenant compte de la diversité esthétique des restaurants
	Harmonie	Le produit n'est pas encombrant visuellement et est en harmonie avec l'architecture de l'environnement
secondaire	Contrôle du bruit	L'installation et la désinstallation du produit se font avec un minimum de son

Critères de design

Critères ergonomiques

	Sujet	Description
Primaire	Design universel	Le produit doit pouvoir être accessible et utilisé par tous types de personnes, incluant ceux à mobilité réduite
	Ergonomie	La manipulation de chaque composante initie une position saine et qui évite les blessures ou les inconforts

Critères écologiques

	Sujet	Description
Primaire	Réparabilité	Le produit doit permettre le remplacement de ses composantes lorsqu'elles sont endommagées, préférablement sur place
secondaire	Gestion des pertes	Les procédés de fabrication choisis limitent les pertes de matériel
tertiaire	Fin de vie	Environ 70% des composantes du produit sont composées d'une seule même matière pour permettre un recyclage optimal

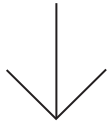
Critères de design

Critères de sécurité

	Sujet	Description
Primaire	Robustesse	Le produit doit raisonnablement protéger ses usagers des chocs avec les véhicules
	Protection des biens	Toutes les composantes doivent avoir des systèmes de fixation qui découragent le vol et le bris
Secondaire	Prévention	Le produit ne doit pas présenter d'angle de saillie ou d'aspérités blessantes
	Résistance au feu	Les matériaux choisis pour le produit limitent la propagation du feu
Tertiaire	Salubrité	Le produit doit empêcher l'infiltration des vermines dans sa structure
	Intégrité structurelle	Le produit doit utiliser des matériaux dont l'usure normale ne présente pas de danger pour l'ensemble des usagers

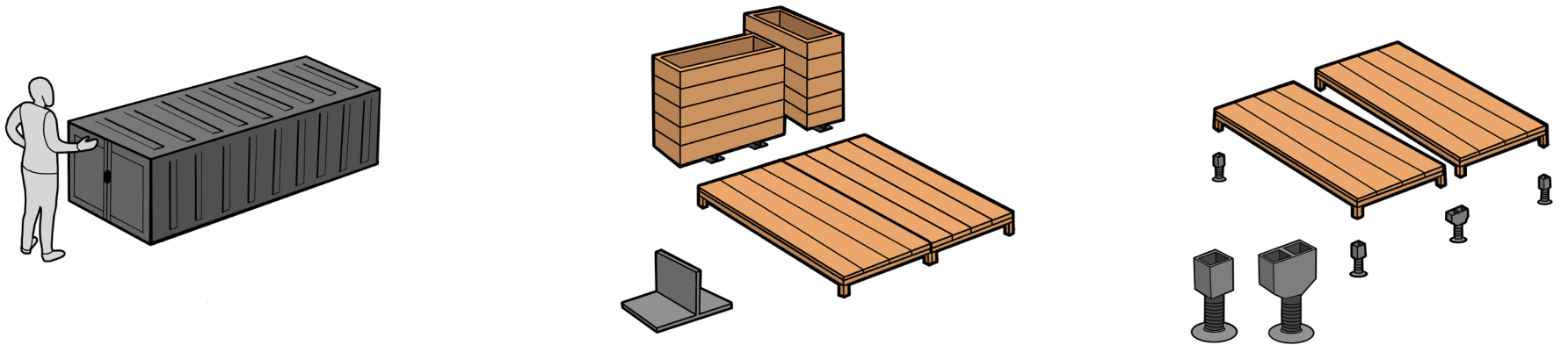
Concept préconisé

Concept préconisé | Préliminaire



Suite à l'exploration de 3 pistes préliminaires (voir annexe 5.1), une piste combinant deux des concepts en découle. Le concept préconisé serait un **produit-service** qui revisite les composantes d'un café-terrasse avec un angle modulaire. Ces composantes s'assemblent pour créer un café-terrasse optimisé.

Ce produit-service par inscription fournirait aux commerçants un *kit* complet de la structure et ceux-ci s'occuperaient à la fois de son installation, sa désinstallation et son entretien. Chaque composante est conceptualisée avec le principe de minimisation de sa volumétrie en tête pour maximiser son espace d'entreposage.



Combinaison des propositions

Synthèse de la validation

Synthèse de la validation

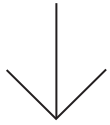
À travers une approche itérative, des activités de validation ont été rigoureusement menées afin de cibler les modifications et les améliorations nécessaires au produit-service, permettant ainsi de parvenir à un concept final concret. Lors de la session d'automne, la structure, encore préliminaire, a été soumise à des tests de volumétrie selon les normes de la ville de Québec et également de la ville de Montréal. Au même moment, la validation pour la technicité du pied, le principe de design universel ainsi que l'espace minimal requis pour l'entreposage de la structure ont permis de guider le développement conceptuel pour la prochaine phase de validation qui s'est déroulée lors de la session d'hiver.

En annexe se trouve le rapport de validation complet qui présente nos trois grandes phases de validation appuyées de maquettes, de recherche complémentaire et de retours d'expérience. Des tests de matérialité et des tests de technicité sont nécessaires pour assurer la viabilité et la faisabilité de chacune des composantes, mais également de l'écosystème dans son ensemble.

Voir l'annexe 6.1 pour voir l'étendue complète de notre démarche de validation



Validation de la **technicité**

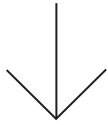


La validation du produit en tant que tel a permis d'élucider plusieurs aspects techniques de la structure. Cette approche nous a permis de soumettre plusieurs composantes à des processus d'usinage réels, d'assemblages mécaniques et de validation sur le terrain, nous permettant ainsi de détecter les problèmes potentiels. Les caractéristiques de certaines composantes sur lesquelles l'équipe s'est attardées sont les suivantes :

- La solidité du cadre
- L'écosystème d'assemblage
- L'ajustabilité du pied
- La facilité de manipulation de la quincaillerie
- La séquence d'assemblage des composantes



Validation de la **viabilité**

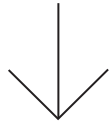


Pour ce qui est du service, il était primordial d'assurer sa viabilité et sa désirabilité auprès de la clientèle visée, soit des restaurateurs. Cette démarche évalue également la proposition de valeur par rapport aux initiatives concurrentes des restaurateurs, en recueillant des données sur leurs dépenses pour guider la stratégie tarifaire de StockDeck, visant à optimiser son positionnement et sa rentabilité.

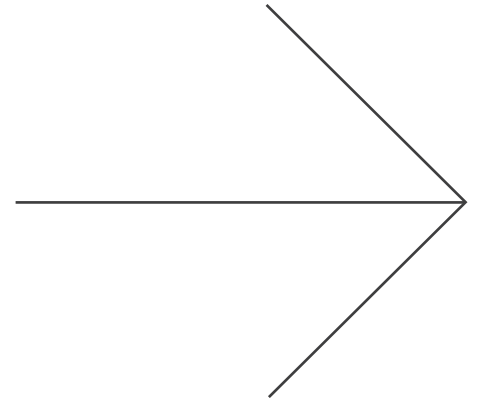
- L'aspect de personnalisation
- La manutention des composantes
- La pertinence du service
- Les choix de matériaux et leur procédés de fabrication



Prototypage



Voir l'annexe 7.1 et 8.1 pour voir l'étendue complète de notre prototypage



Proposition du concept final

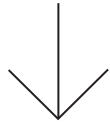
Concept retenu

Découlant de la phase de documentation, d'idéation, des conceptions préliminaires ainsi que de la phase de validation, StockDeck se présente comme un produit-service visant à améliorer l'expérience de la gestion matérielle des cafés-terrasses pour les restaurateurs grâce à sa gestion complète du processus opérationnel.

Autrement dit, l'entreprise se charge de toutes les phases de la gestion matérielle, sauf pour la planification. L'entreprise propose une combinaison d'une équipe d'experts et d'une structure préfabriquée, ce qui constitue une solution sans prise de tête pour les restaurateurs, tout en tenant compte de leurs nouveaux besoins.



StockDeck | Scénario typique pour un restaurateur



Soumission

Pour engager le contrat, le restaurateur communique avec l'équipe d'administration de StockDeck dans les alentours du 15 février, considérant les délais de fabrication et de manutention. Cette étape sert à établir une communication entre l'entreprise et le client concernant le fonctionnement des services, mais également à évaluer les demandes spécifiques au restaurateur. Celui-ci est également dirigé vers le site Web, où il est possible de sélectionner une configuration pré approuvée selon les contraintes de la propriété.



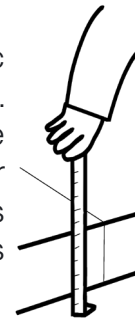
Livraison

Suite à la sélection des composantes, StockDeck offre la livraison de la structure directement chez le commerçant à l'aide d'un camion. Puisque toutes les structures sont conçues pour s'insérer sur des palettes industrielles, le chargement et le déchargement du camion est facile. La livraison se ferait en conséquence des dates d'exploitation des cafés-terrasses.



Prise de mesure

La prise de mesure est en complément avec les plans d'aménagement déjà analysés. L'équipe de StockDeck se déplace directement sur le terrain afin de cerner les contraintes environnementales propres à l'emplacement, permettant de définir les composantes de la gamme envoyée.



Installation

Pour l'installation, l'équipe de StockDeck s'occupe de ce processus. Détenant une expertise concernant les spécificités de la gamme et des composantes, l'équipe serait en mesure d'assembler le café-terrasse en peu de temps. Connaissant les méthodes d'assemblage et sa séquence logique, chaque étape est exécutée avec précision, garantissant une mise en place efficace et sans accrochages.



Désinstallation

Autour de la période du 15 mai, StockDeck s'occupe du démantèlement de la terrasse. Pour les mêmes raisons qu'à l'étape d'installation, c'est l'équipe de l'entreprise qui prend en charge le désassemblage des composantes ainsi que le regroupement de celles-ci sur les palettes industrielles initiales.



Utilisation / Entretien

L'utilisation se fait majoritairement auprès du restaurant et de sa clientèle. StockDeck reste à disposition pour fournir un entretien s'il y a un bris ou une modification à apporter lors de la saison des terrasses.

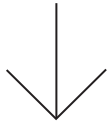


Entreposage / Entretien

À la fin de la saison des cafés-terrasses, la gamme, répertoriée selon le restaurateur, serait stockée dans un entrepôt intérieur afin de délibérer le restaurateur de l'encombrement et de réduire au minimum les risques potentiels de détérioration dus aux intempéries. Avant son rangement, la structure est nettoyée et entretenue afin qu'elle soit prête en vue du printemps suivant.



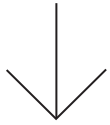
StockDeck | Produit-service



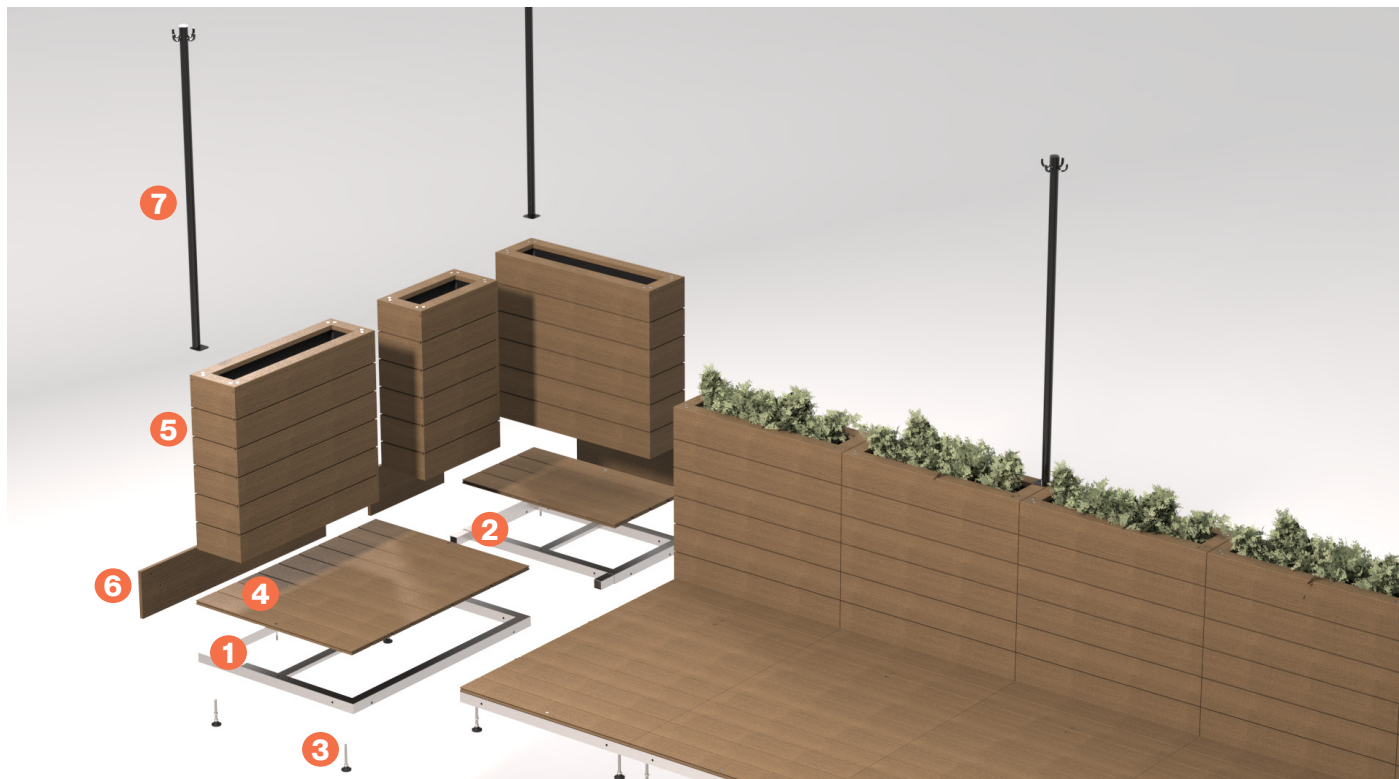
StockDeck accompagne le restaurateur dans toutes les phases de la gestion matérielle d'un café-terrasse. Ce produit-service se révèle avantageux aussi bien pour un commerçant détenant déjà un café-terrasse, mais également pour un commerçant qui en désirait un. La proposition répond aux 5 besoins énumérés plus haut par un processus opérationnel sans tracas, par la disposition d'un espace d'entreposage, par une pérennité accrue du produit, par une liberté de personnalisation ainsi qu'avec l'avantage d'une structure préapprouvée par la Ville.



StockDeck | La gamme Café-Terrasse

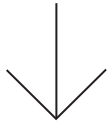


La structure fournie par StockDeck est l'assemblage de 7 composantes, soit de cadres, de planches de recouvrement et de planches de rive. Toutes ces composantes s'assemblent en suivant une logique intuitive afin de faciliter la rapidité d'assemblage pour une installation et une désinstallation efficace par l'équipe de StockDeck. Ces composantes sont assemblés selon une



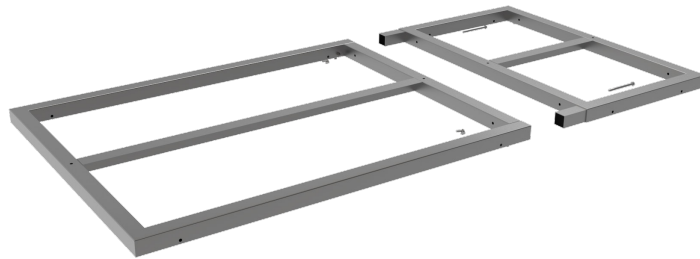
- 1 Cadre
- 2 Extension
- 3 Pieds
- 4 Planchers
- 5 Clôtures
- 6 Planches de rive
- 7 Support

StockDeck | Logique d'assemblage



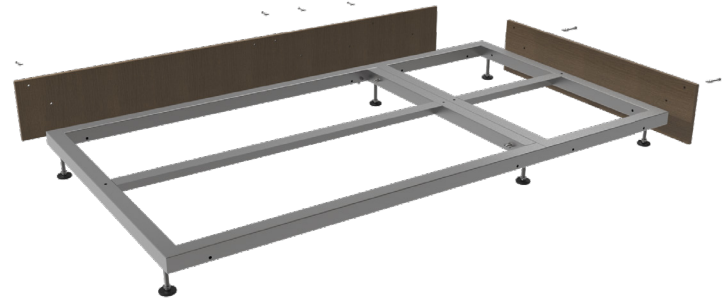
Extension

Si nécessaire, les extensions sont insérées dans les cadres et sont sécurisées à l'aide de boulons et écrous à oreille.



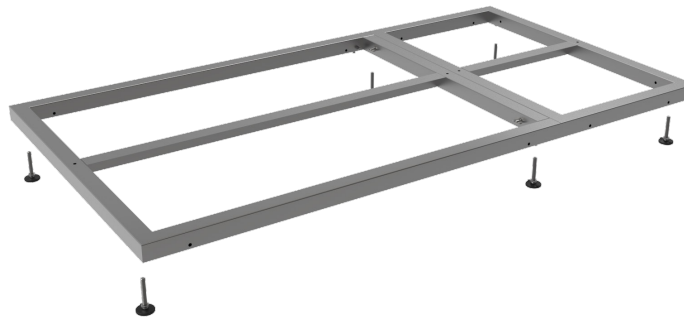
Planches de rive

Les planches de rives sont vissées directement dans les cadres et les extensions à l'aide de boulons et écrous à oreille.



Pied ajustables

Les pieds ajustables sont vissés en dessous des cadres et des extensions et ajustés jusqu'à la hauteur désirée.



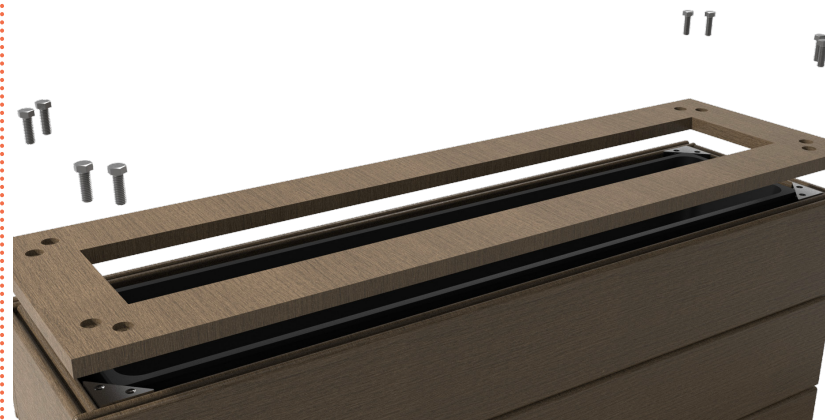
Planchers

Les planchers sont déposés sur les cadres et les extensions et sécurisés à l'aide de boulons.



Bacs à fleurs

Les bacs à fleurs sont installés et sécurisés à l'aide de lattes qui s'insèrent dans les pourtour de chaque clôture.

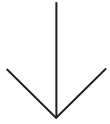


Clotures

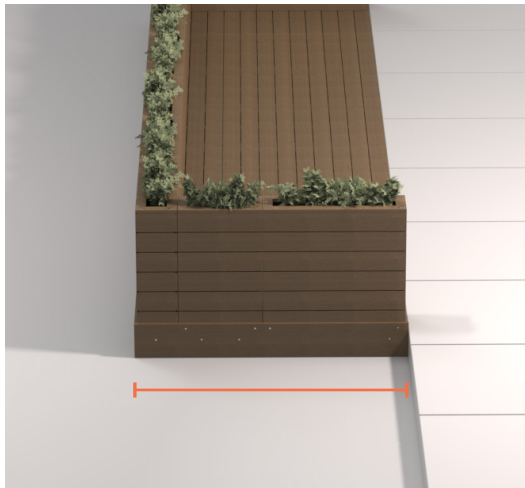
Les clôtures sont déposées sur les planchers de la structure et vissées directement à travers les planches de rives.



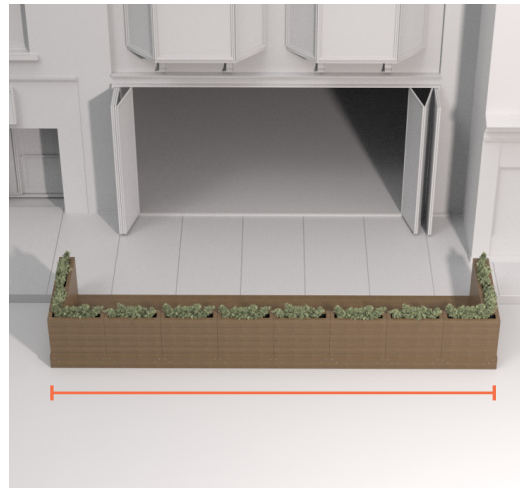
StockDeck | Adaptabilité



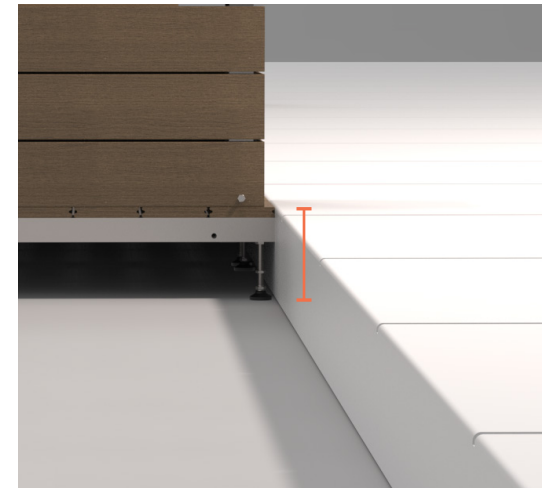
L'adaptabilité est essentielle pour notre gamme, car elle permet de répondre aux contraintes spécifiques de chaque lieu d'implantation. Un tel nombre de composantes permet d'être en mesure de s'ajuster sur trois axes : en largeur selon les limites de la propriété, en profondeur selon les variations de largeur des places de stationnement et en hauteur selon les dénivelés de la chaussée.



Profondeur
de la rue

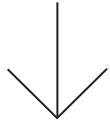


Largeur
de la façade



Hauteur
du trottoir

StockDeck | Adaptabilité



La profondeur varie grâce à une extension. La gamme offre donc deux profondeurs de terrasses, soit de 4.25 pieds pour les profondeurs restreintes et de 6 pieds qui est la profondeur maximale observée sur le terrain. Pour la largeur, les cadres seraient juxtaposés en incrément de 3.25 pieds, pour des raisons de standardisation, permettant de combler l'entièreté de la façade d'un commerce. Finalement, la marge d'ajustabilité du pied est fonctionnelle pour tous les trottoirs, ceux-ci allant de 5.5 à 7.5 pouces selon divers quartiers de la ville. Le mécanisme de vis permet une précision de hauteur, peu importe le terrain rencontré.



Extension

Profondeur de
4,25 et 6 pieds



Module

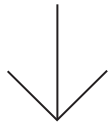
Largeur par incrément de
3,25 pieds



Pied ajustable et plaque

Hauteur allant de
3.25 - 7.5 pouces

StockDeck | Personnalisation



Tel mentionné, l'aspect de personnalisation, notamment à travers les éléments aériens tels que les toiles d'ombrage et les systèmes d'éclairage, est important pour plusieurs restaurateurs. Les éléments personnalisables permettent de transposer l'image de marque du restaurant jusqu'à dans la rue. Un support polyvalent neutre dans son langage visuel permet de répondre à ce besoin récurrent

Compte tenu des dimensions non standard des clôtures, des bacs à fleurs sont aussi fournis aux restaurateurs afin de promouvoir la végétalisation des terrasses. Cette initiative s'inscrit dans une approche visant à créer des espaces verts attrayants qui sont souvent appréciés à la fois par les restaurateurs et les passants dans la rue, selon la documentation antérieure.

Finalement, 3 teintes de bois sont offertes. Celles-ci sont basées sur les teintes récurrentes actuelles qu'on retrouve à Québec. Ces teintes incluent un bois composite orangé, un gris souvent retrouvé en Haute Ville, et une teinte plus pâle et neutre.



StockDeck | Personnalisation



Voici à quoi ressemblerait la proposition lorsque tous les supports et les teintes sont utilisés à leur plein potentiel



StockDeck | Matériaux et fabrication

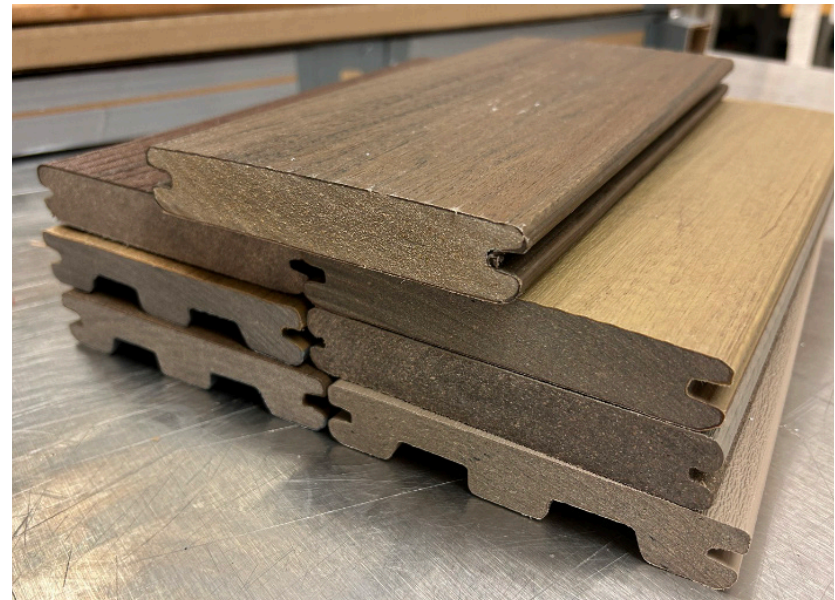


Structure

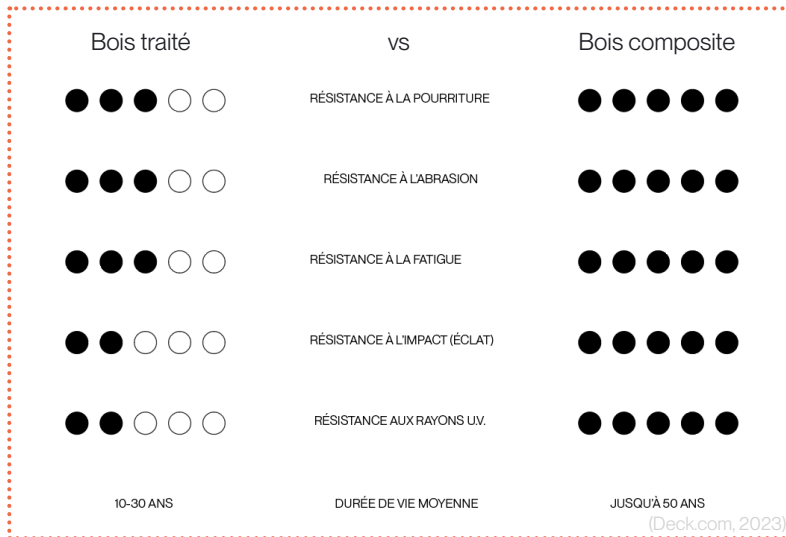
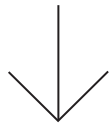
La structure métallique serait fabriquée en tubulure d'acier galvanisé pour garantir une protection efficace contre la corrosion et à assurer une durabilité optimale face aux conditions environnementales. Pour faciliter les divers assemblages requis, les cadres métalliques seront usinés par découpe au laser par une machine de formage de métal de type STM, offrant ainsi une précision optimale et une adaptabilité pour une production en série.

Revêtement

Le revêtement du café-terrasse sera réalisé en bois composite. Ce matériau, composé de fibres de bois naturelles et de résines polymères, offre une résistance supérieure aux intempéries et une durabilité efficace par rapport au bois traditionnel. Il est reconnu pour sa résistance aux déformations, à la décoloration et à la pourriture, et est généralement produit par extrusion.



StockDeck | Comparatif du bois traité et du bois composite



À la lumière des données représentées dans le tableau, StockDeck se présente comme un choix qui offre plus de bénéfices pour les restaurateurs. Bien que chaque matériau ait ses avantages et inconvénients, il est difficile de ne pas reconnaître les nombreux atouts du bois composite en matière de longévité et de coûts à long terme. Bien évidemment, le bois composite est plus dispendieux à l'achat que le bois traité; c'est un facteur qui pourrait décourager le propriétaire de café-terrasse, sachant qu'il y a également les coûts législatifs à compiler.

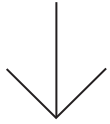
Afin de prouver la pertinence du choix de matériaux par StockDeck, un deuxième tableau comparatif vient illustrer les dépenses liées à chacun des deux matériaux.

	Bois traité	Bois composite
\$ / pied ²	20 à 40 \$	30 à 60 \$
\$ / année	1000 \$	200 \$
\$ / 5 ans	5000 \$	1000 \$

(Deck.com, 2023)

Au moment de l'achat, le bois peut sembler attrayant pour son prix abordable. À plus longue échéance, ce matériau nécessite un entretien annuel avec des produits spécialisés afin de contrer sa détérioration naturelle. En revanche, le bois composite est légèrement plus cher lors de l'achat, mais dû à son renfort de plastique recyclé, il requiert peu, voire aucun entretien. Il conserve ainsi son apparence et la qualité de ses propriétés sur des dizaines d'années. Opter pour le bois composite représente donc un investissement durable, offrant une solution à la fois économique et réfléchie.

StockDeck | Prix et justification

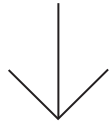


Avec StockDeck, les restaurateurs bénéficient d'une approche de tarification flexible et sans coût initial. Les frais mensuels sont basés sur un montant fixe de 1360,00\$ pour la période estivale, complété par un tarif de 1,40\$ par pied carré de la terrasse du restaurateur. Cette structure tarifaire permet aux restaurateurs de planifier leurs dépenses en fonction de leurs besoins spécifiques. Le montant mensuel est calculé en fonction de toutes les dépenses annuelles offertes par l'entreprise (transport, entreposage, etc.) ainsi que des dépenses reliés à l'ensemble de la fabrication et la production des modules nécessaires.

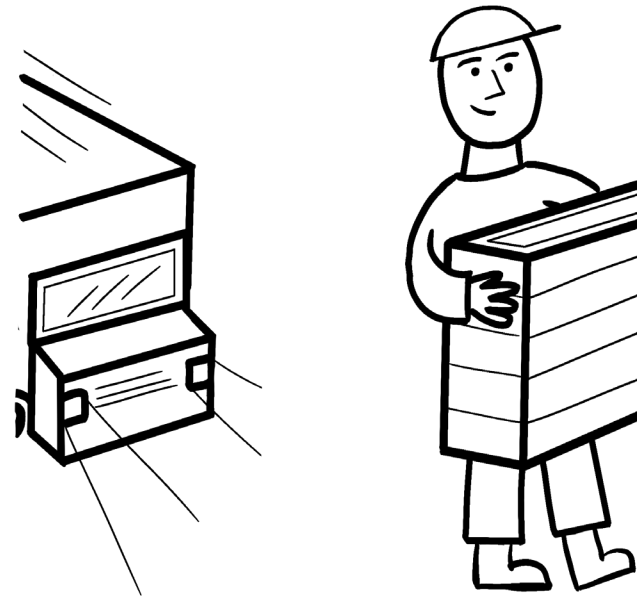
Pourquoi choisir une tarification mensuelle d'avril à octobre? Cette approche simplifie la gestion budgétaire des restaurateurs, qui doivent faire face à des paiements légaux liés à l'occupation du domaine public et au loyer. Nos paiements mensuels sont ajustés en tenant compte de ces obligations et des revenus variables de la restauration. Ainsi, les restaurateurs peuvent mieux gérer leurs finances et accéder plus facilement à nos services.



StockDeck | Valeur ajoutée



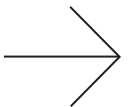
StockDeck se démarque de ses concurrents par une approche complète et innovante de la gestion des cafés-terrasses, offrant aux restaurateurs une solution clé en main qui répond à leurs besoins spécifiques. En prenant en charge l'ensemble des phases de la gestion matérielle, de la planification à l'entretien, StockDeck permet aux restaurateurs de réaliser des économies de temps et de coûts significatives. Cette approche se distingue également par son engagement envers la durabilité du produit, grâce à l'utilisation de matériaux durables et à une conception modulaire qui assurent la longévité des composantes. De plus, StockDeck offre aux restaurateurs une flexibilité de personnalisation en leur permettant de choisir parmi une gamme de configurations pré-approuvées et d'adapter les structures à leurs besoins spécifiques et à leur esthétique. L'installation rapide et efficace des cafés-terrasses minimise les interruptions dans les opérations des restaurateurs, tandis que le service clientèle attentif et réactif assure une assistance tout au long du processus. StockDeck propose une vision à long terme qui anticipe les besoins changeants du marché, offrant ainsi une solution moderne et adaptée aux exigences croissantes des restaurateurs. L'accessibilité à des raccourcis tels que les configurations pré approuvées selon la législation de Québec et Montréal en sont un bon exemple. Dans son ensemble, StockDeck offre une valeur ajoutée indéniable en simplifiant la gestion matérielle des cafés-terrasses, en réduisant le stress des restaurateurs et en leur offrant une solution complète et durable.



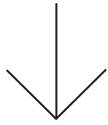
Viabilité de StockDeck

Démonstration de la viabilité

Pour assurer la viabilité de StockDeck dans un contexte commercial, nous mettons l'accent sur deux aspects essentiels : d'une part, notre capacité à atteindre de nouvelles clientèles ciblées grâce à des stratégies de marketing ciblées et innovantes. D'autre part, nous nous engageons à résoudre de manière proactive les défis spécifiques liés à la mise en marché du produit.



Le marché : concurrence



Actuellement, la concurrence se divise en deux groupes principaux : les restaurateurs avec leurs propres moyens et les entreprises offrant des services similaires, parfois avec une gestion de processus clé en main. Deux concurrents ont été identifiés à Québec, fournissant un aperçu initial du marché local. Ces deux concurrences directes sont à considérer dans nos démarches de commercialisation puisque ceux-ci s'adressent pas les enjeux suivants selon les angles d'analyse suivants : le rapport coût-bénéfice, le niveau de prise en charge des démarches, la perspective d'une vision à long-terme du produit offert et la réponse aux nouveaux besoins des restaurateurs.



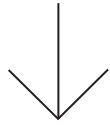
Moyens entrepris par les restaurateurs

La phase de documentation a révélé que les restaurateurs prennent en charge toutes les étapes de la gestion matérielle de leurs cafés-terrasses de manière autonome. Cela englobe la planification législative pour obtenir les autorisations nécessaires, l'approvisionnement en matériaux pour la construction de la structure, la fabrication de celle-ci, son installation, son entretien en saison, sa désinstallation à la fin de la saison, ainsi que son entreposage. Selon des entretiens menées auprès de trois restaurateurs distincts, un restaurateur prévoit un investissement moyen de 11 500 \$ pour la première année d'implantation de la café-terrasse. Par la suite, chaque année, il débourse environ 2 800 \$, couvrant ainsi divers frais tels que le bail d'occupation de l'espace public, les frais de transport, les coûts de main-d'œuvre et l'entretien annuel.

Solution MBG

Solution MGB fournit des services d'installation, de nettoyage et d'entretien pour divers projets. Depuis 2013, la SDC du quartier Montcalm collabore avec eux pour installer le mobilier urbain et les cafés-terrasses sur l'Avenue Cartier, une rue très fréquentée en été. Avec leur équipement et leur équipe qualifiée, ils assurent l'installation, la désinstallation, l'entretien et le stockage saisonnier. Leur offre comprend des structures en bois naturel avec quincaillerie standard pour les restaurateurs, facturées à 300\$ par pied linéaire. Le paiement peut être réparti en trois versements, le 1er mai, le 1er juin et le 1er août. Malgré les échanges avec la compagnie, des détails supplémentaires sur les services inclus n'ont pas été obtenus, rendant difficile une évaluation précise du prix.

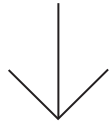
Le marché cible



La clientèle visée par StockDeck est principalement constituée de restaurateurs. Autrement dit, nous cibons les restaurateurs qui n'ont pas encore de café-terrasse sur rue et qui souhaitent en acquérir un. Notre produit-service s'adresse également aux restaurateurs qui possèdent déjà une structure de café-terrasse extérieur mais qui cherchent à alléger le processus opérationnel en raison du stress, du manque de temps ou de ressources. La saison des terrasses représente une période financièrement bénéfique pour les restaurateurs, ce qui fait de notre produit un investissement potentiellement lucratif. En offrant aux restaurateurs la possibilité d'augmenter leurs revenus grâce à une extension extérieure, tout en leur garantissant une installation sans tracas, nous sommes convaincus que notre produit répond aux nouveaux besoins du marché et que la clientèle sera disposée à payer en fonction de cette valeur ajoutée.

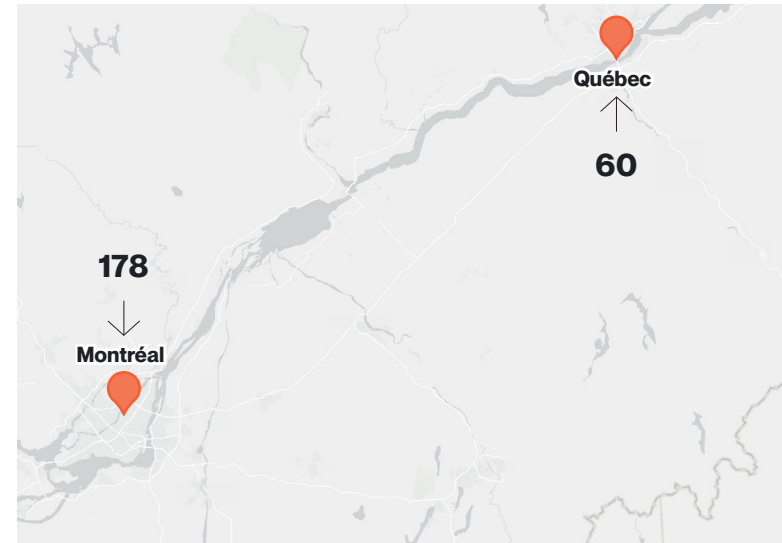


La taille du marché

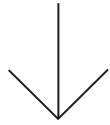


En début de conception, StockDeck avait initialement ciblé la Ville de Québec comme son marché principal. Cependant, avec le constat que les normes de plusieurs grandes villes nord-américaines, telles que Québec, Montréal, Toronto, voire même Chicago, se ressemblent, l'entreprise a réalisé qu'elle pourrait explorer des marchés au-delà de la Ville de Québec, voire même au-delà de la province.

En se concentrant exclusivement sur les cafés-terrasses situés sur rue, en excluant les autres types tels que ceux installés sur les trottoirs ou sur le domaine privé, une analyse des statistiques révèle un marché potentiel clair pour StockDeck. Dans des secteurs où le domaine de la restauration est en pleine croissance, particulièrement remarquable dans les zones urbaines densément peuplées, on y trouve le plus de clients potentiels. En prenant comme exemple Québec, qui a enregistré 60 demandes d'autorisations pour des cafés-terrasses en 2023, et Montréal, qui a délivré 178 permis pour des cafés-terrasses la même année, cela représente un potentiel d'environ 240 clients potentiels en début d'entreprise.



Stratégie marketing



Comme StockDeck se présente sous forme de coopérative, il est plus facile de garder sa clientèle puisqu'elle reste abonnée à la compagnie jusqu'à son retrait. Pour aller la chercher en premier lieu, StockDeck utilise quatre manières différentes de promouvoir le service et faire grossir l'entreprise.



Porte-à-porte

Pour se construire une clientèle et établir la confiance dans l'entreprise, StockDeck aurait comme pratique de faire du porte-à-porte et d'établir une bonne impression avec les restaurateurs. Une bonne explication du produit-service offert à l'aide des pamphlets ou de cartes d'affaires inciterait les restaurateurs à faire affaire avec l'entreprise.

Bouche-à-oreille

Les restaurateurs sont une communauté niche et tissée. Plusieurs d'entre eux se connaissent et s'entraident. Après avoir instauré une clientèle de base, le mot de l'entreprise se ferait passer organiquement à travers la ville. Cette technique de marketing établit aussi de la confiance puisque les recommandations amicales sont plus crédibles que le marketing traditionnel.

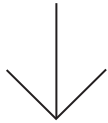
Marketing visuel

StockDeck utiliserait des autocollants discrets sur les structures de rue, s'inspirant ainsi des travailleurs en aménagement paysager qui promeuvent leurs services avec des affiches temporaires. Les restaurateurs pourraient découvrir le produit en marchant dans la rue, évaluant directement sa qualité. Cette méthode est crédible car elle offre un exemple concret et fonctionnel du produit.

Promotion chez les SDC

Les SDC sont une des meilleurs ressources pour les restaurateurs. Un mot serait donc passé aux SDC pour mentionner StockDeck comme une entreprise qui aide les restaurateurs dans leurs démarches.

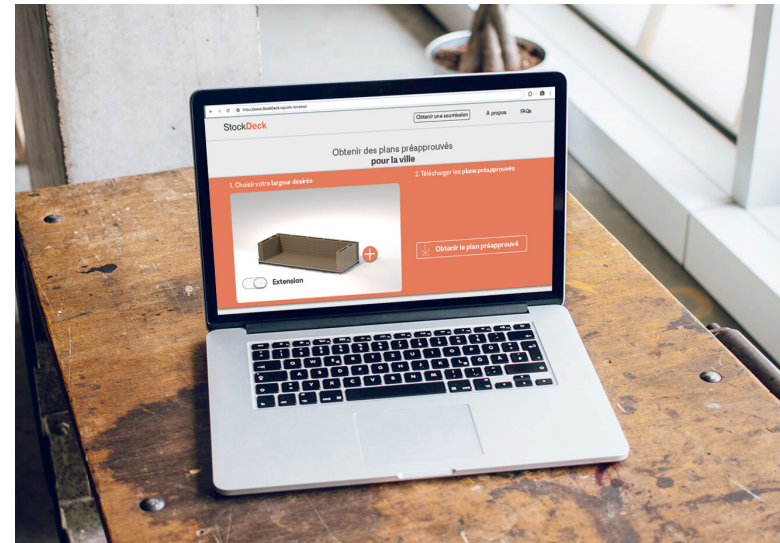
Canaux de distribution

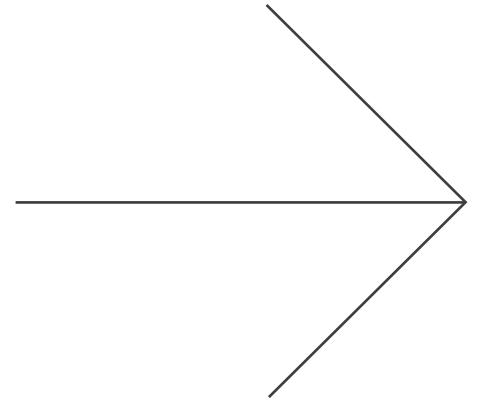


Étant donné la complexité de visualiser un café-terrace sans être sur place, il est essentiel de fournir des moyens tangibles pour explorer le produit. Tout d'abord, nous utilisons notre propre site web comme canal principal, offrant une plateforme conviviale où les restaurateurs peuvent découvrir nos produits, passer des commandes et obtenir des informations sur nos services.

Nous exploitons également les réseaux sociaux et les plateformes en ligne pour promouvoir notre marque et interagir avec notre public cible, offrant ainsi une visibilité supplémentaire à nos produits.

Enfin, nous participons à des salons professionnels et à des événements de l'industrie pour établir des contacts et présenter notre produit-service à un public large.





Conclusion

Rappel du projet et de ses objectifs

Ce tout dernier projet s'est montré comme une opportunité de mettre en pratique les connaissances et les compétences acquises depuis le début de notre parcours universitaire. C'était l'occasion de naviguer à travers toutes les étapes du processus de développement d'un produit, de la conception initiale à la réalisation concrète. En tant qu'étudiants intéressés par le design de mobilier urbain, le choix de nous pencher sur les enjeux liés aux cafés-terrasses s'est imposé naturellement, permettant d'aborder un sujet pertinent et actuel tout en consolidant notre expertise dans le domaine du design de produits.

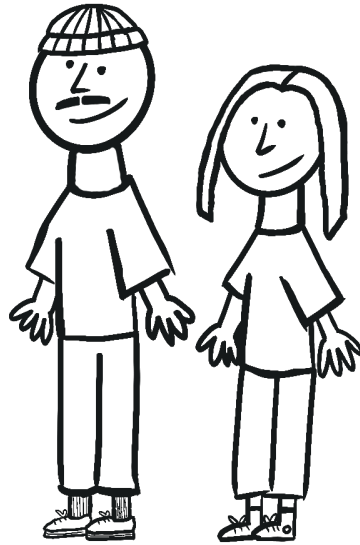
Réflexions et réponses à la problématique initiale

À l'approche de la fin du projet, il est opportun d'évaluer la pertinence de notre proposition finale à l'égard de la problématique initiale, en tenant compte des nouveaux besoins des restaurateurs et des dynamiques du marché actuel. Nos démarches mettent en lumière les défis persistants rencontrés dans ce secteur spécifique à cette période de l'année. Dans ce contexte, la solution proposée par StockDeck aborde de manière exhaustive la gestion matérielle et opérationnelle des cafés-terrasses, en offrant un produit-service adapté aux spécificités propres aux restaurateurs et en prenant en charge les phases habituellement dévolues à ces derniers. Cette approche cible directement les principaux défis rencontrés par les restaurateurs, notamment le stress lié à la gestion matérielle, la contrainte de temps et de ressources, ainsi que les coûts financiers élevés. De cette manière, StockDeck propose une solution pragmatique et accessible qui simplifie la gestion des cafés-terrasses, démontrant ainsi qu'il est possible d'améliorer leur efficacité opérationnelle de manière rentable et efficiente.

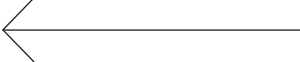
Limites et perspectives futures

Nous avons pris la décision collective de ne pas poursuivre le projet pour le moment. Cependant, nous avons identifié les premières étapes vers un éventuel développement. Celles-ci incluent l'établissement de partenariats stratégiques et le déploiement progressif du concept, visant à répondre de manière plus exhaustive aux besoins identifiés en matière de raccomodage.

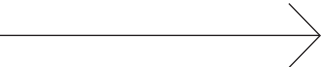
En travaillant sur ce projet, nous avons relevé des défis concrets de conception, ce qui nous a permis d'appliquer nos connaissances théoriques à des situations pratiques. Cette expérience nous a également aidé à mieux comprendre les besoins des utilisateurs et les contraintes du marché, renforçant ainsi nos compétences en design. En résumé, le projet StockDeck a enrichi notre parcours d'études en nous offrant une expérience pratique et complémentaire à notre formation académique, tout en développant une complicité forte.



Marek Blais



Annabelle Cotnoir



Bibliographie

- Baltazar, A. (2018). Outdoor dining. *Restaurant Development Design*, 6(3), 62–66. <https://ulaval.on.worldcat.org/oclc/7855151079>
- Deck.com. (2023). Comparing Composite vs Wood Decking. <https://www.decks.com/how-to/articles/comparing-composite-vs-wood-decking>
- Desrochers, Annie. (animateur). (2023, 14 avril). L'ouverture des terrasses, moment marquant de la saison en restauration [épisode de balado]. Dans *Le 15-18*. Radio-Canada. <https://ici.radio-canada.ca/ohdio/premiere/emissions/le-15-18/segments/entrevue/440170/ouverture-terrasses-rue-restaurants-montreal-permis-ville-martin-vezina>
- Geay, Juliette. (2022, 13 avril). Terrasses éphémères payantes à Tours : "C'est un peu cher, mais ça apporte une grosse visibilité". *France Bleu*. <https://www.francebleu.fr/infos/economie-social/terrasses-ephemeres-payantes-a-tours-c-est-un-peu-cher-mais-ca-apporte-une-grosse-visibilite-1649775130>
- Gehl, J. (2012). *Pour des villes à échelle humaine*. Éditions Écosociété.
- Glorioso-Deraiche, Emma. (2019). *Stress, épuisement professionnel, comportements alimentaires et comportements à risque parmi les professionnels de la restauration au Québec* [Essai doctoral, Université du Québec à Montréal]. Archipel UQAM. <https://archipel.uqam.ca/13228/1/D3686.pdf>
- Gouvernement du Québec. (2023). *Fiche du terme : Gestion du matériel*. Thésaurus de l'activité gouvernementale. <https://www.thesaurus.gouv.qc.ca/tag/terme.do?id=6103>
- Gouvernement du Québec. (2009). *La société de développement commercial : une force économique*. https://www.economie.gouv.qc.ca/fileadmin/contenu/publications/etudes_statistiques/secteur_commercial/force_economique.pdf
- Messabia, N., Fomi, P.-R., & Kooli, C. (2022). La gestion de la crise de la pandémie de covid-19 par les restaurateurs : les défis des politiques économiques et sociales. *Revue Organisations & Territoires*, 31(1), 53–68. <https://doi.org/10.1522/revueot.v31n1.1448>
- Masse, S. V. (2017). Entre détresse psychologique et santé mentale positive: le cas des travailleurs de la restauration. *Canadian Journal of Public Health : A Publication of the Canadian Public Health Association*, 108(5-6), 515. <https://doi.org/10.17269/CJPH.108.6112>
- National Restaurant Association. (2021, 6 octobre). *Customer demand for outdoor dining rose due to the delta variant*. <https://restaurant.org/education-and-resources/resource-library/customer-demand-for-outdoor-dining-rose-due-to-the-delta-variant/>
- RACJ. (s.d.). *Détermination de la capacité d'occupation d'une pièce ou d'une terrasse où sera exploité un permis d'alcool : Guide explicatif à l'usage des demandeurs et du personnel de la Régie*. Régie des alcools, des courses et des jeux. https://www.racj.gouv.qc.ca/fileadmin/documents/Accueil/Formulaires_et_publications/Formulaires/Alcool/RACJ-1042-CAP-T.pdf
- RACJ. (2023). *Exploiter un permis d'alcool sur une nouvelle terrasse ou modifier la capacité d'une terrasse existante*. Régie des alcools, des courses et des jeux. <https://www.racj.gouv.qc.ca/secteurs-dactivite/alcool/detaillants/exploiter-un-permis-dalcool-sur-une-nouvelle-terrasse-ou-modifier-la-capacite-dune-terrasse-existante.html>
- Ville de Montréal. (2015). *Guide d'aménagement d'un café-terrasse : arrondissement du Plateau-Mont-Royal*. Bibliothèque et Archives nationales du Québec. <https://numerique.banq.qc.ca/patrimoine/details/52327/2466432>
- Ville de Montréal. (2019). *Guide d'aménagement café-terrasse et placotoir : arrondissement du Sud-Ouest*. https://ville.montreal.qc.ca/pls/portal/docs/PAGE/ARROND_SOU_FR/MEDIA/DOCUMENTS/GUIDE_TERRASSEETPLACOTTOIRS_WEB-FINAL_1.PDF#:~:text=CAF%C3%89%2DTERRASSE%20%3A,et%20tables%20pour%20les%20consommateurs
- Ville de Montréal. (2020). *Guide d'aménagement d'un café-terrasse ou d'un placotoir*. https://ville.montreal.qc.ca/pls/portal/docs/PAGE/ARROND_VMA_FR/MEDIA/DOCUMENTS/GUIDE_CAFE%20TERRASSES_2020.pdf
- Ville de Québec. (2023a). *Fiche : Café-Terrasse, simplification des démarches pour les commerçants*. <https://www.ville.quebec.qc.ca/citoyens/participation-citoyenne/activites/fiche.aspx?ldProjet=537>
- Ville de Québec. (2023b). *Guide d'aménagement d'un café-terrasse dans une place de stationnement*. https://www.ville.quebec.qc.ca/gens_affaires/reglements_permis/cafes-terrasses/docs/guide-amenagement-cafe-terrasse-stationnement.pdf
- Ville de Québec. (2023c). *Projets commerciaux : SDC et associations de gens d'affaires*. <https://www.ville.quebec.qc.ca/citoyens/participation-citoyenne/activites/fiche.aspx?ldProjet=537>
- Ville de Québec. (2023d). *Règlement R.V.Q 1400 : règlement d'harmonisation sur l'urbanisme*. <https://reglements.ville.quebec.qc.ca/fr/showdoc/cr/R.V.Q.1400/>
- Ville de Québec. (2023e). *Café-terrasse : Aménagement et agrandissement des terrasses sur le domaine public – Été 2023*. https://www.ville.quebec.qc.ca/gens_affaires/reglements_permis/cafes-terrasses/index.aspx

Médiagraphie

Conterm inc. s. d. *Restaurants* [image]. Conteneur Conterm. <https://conterm.ca/conteneurs-modifies-applications/>

Gehl, J. (2012). *Pour des villes à échelle humaine*. Éditions Écosociété.

Les 3 Brasseurs. s. d. *Terrasse estivale* [image]. Les 3 Brasseurs. <https://www.les3brasseurs.ca/fr/trouver-un-3-brasseurs/grande-allee/>

Ophélia. 2021. *Terrasse en bulle hivernale* [image]. Ophélia. https://restaurantophelia.com/#o_section_5

Verde, Marc. s. d. *Kit Terrasse Pro* [image]. Marcverde. <https://www.marcverde.com/nos-produits/kiterrasse/>

Ville de Québec. (2023b). *Guide d'aménagement d'un café-terrasse dans une place de stationnement*. https://www.ville.quebec.qc.ca/gens_affaires/reglements_permis/cafe-terrasse/docs/guide-amenagement-cafe-terrasse-stationnement.pdf

Webstaurant Store. s. d. *Grosfillex US962117 2 Panel Resin Patio Fence - Black* [image]. Webstaurant Store. <https://www.webstaurantstore.com/grosfillex-us962117-2-panel-resin-patio-fence-black/383US962117.html>