



**DEMANDE VISANT L'ADOPTION
D'UN RÈGLEMENT EN VERTU
DE L'ARTICLE 89 DE LA CHARTE
DE LA VILLE DE MONTRÉAL -**

**INTÉGRATION D'USAGES
ADDITIONNELS**

PRÉSENTATION AU COMITÉ MIXTE
DE LA VILLE DE MONTRÉAL

1420, BOULEVARD DU MONT-ROYAL
ARRONDISSEMENT D'OUTREMONT

3 DÉCEMBRE 2021





Table des matières

AVANT-PROPOS	3
INTRODUCTION	4
1. MISE EN CONTEXTE	5
CONTEXTE URBAIN	5
CONTEXTE HISTORIQUE	6
COUPE DES NIVEAUX	7
2. DESCRIPTION DES NOUVEAUX USAGES	8
LE RESTAURANT.....	8
LA SALLE ÉVÉNEMENTIELLE	10
LA FERME URBAINE	12
LES CELLIERS	14
3. CADRE RÉGLEMENTAIRE	16
LE ZONAGE	16
LE PLAN D'URBANISME	16
LA RÉGLEMENTATION DÉCOULANT DE LA CHARTRE DE LA VILLE DE MONTRÉAL	16
LA LOI SUR LE PATRIMOINE CULTUREL.....	16
4. COMPLÉMENTS D'INFORMATION	17
RECOMMANDATIONS DE L'ARRONDISSEMENT.....	17
RÉPONSES APPORTÉS	18
5. LES RETOMBÉES DU PROJET	24
CONCLUSION	25
ANNEXE - ANALYSE DE FAISABILITÉ D'UN JARDIN COMMUNAUTAIRE	26

Avant-propos



La firme BC2 Groupe Conseil inc. (BC2) a été mandatée par Corev Immobilier afin de le seconder dans ses démarches visant à autoriser plusieurs nouveaux usages au sein de l'important projet immobilier du 1420, boulevard du Mont-Royal, à Outremont.

Corev est une entreprise spécialisée dans l'immobilier résidentiel et commercial à Montréal depuis près de 30 ans. L'entreprise compte dans son portefeuille immobilier de nombreux projets, dont des constructions neuves, mais aussi des rénovations majeures d'immeubles patrimoniaux. Sa vision est d'ailleurs de savoir traiter avec soin et minutie les immeubles faisant partie du patrimoine collectif, afin de préserver leur cachet, tout en modifiant les intérieurs au goût du jour et aux normes du code du bâtiment.

Cette expertise a été mise à profit dans le cadre du redéveloppement de l'ancien édifice des Sœurs des Saint-Noms-de-Jésus-et-de-Marie, sis au 1420, boulevard du Mont-Royal. La rénovation des immeubles Le Themis, dans le Vieux-Montréal, ou encore Le 376 Redfern au cachet patrimonial a permis également à Corev de développer cette expertise en matière de conversion de bâtiments existants. Corev s'est taillé une solide réputation enviable dans l'industrie et est reconnu pour sa vision et habilité à identifier de nouvelles opportunités d'affaires. Fort de ses nombreux succès, Corev poursuit ses efforts dans le but de mener de nouveaux projets immobiliers.



LE THEMIS



LE 376 REDFERN

Introduction

La présente demande vise à obtenir l'autorisation d'intégrer quatre nouveaux usages au sein du bâtiment situé au 1420, boulevard du Mont-Royal, dans l'arrondissement d'Outremont. L'ancien édifice religieux a d'ores et déjà obtenu toutes les permis requis pour être transformé en projet résidentiel. En effet, la Ville de Montréal a adopté en 2010 deux règlements, l'un modifiant son Plan d'urbanisme et l'autre autorisant le projet en vertu de l'article 89 de sa Charte.

En plus de l'usage résidentiel (154 unités au total) qui est donc autorisé, le propriétaire souhaite pouvoir vouer certaines parties du bâtiment aux usages suivants :

- **Restaurant**
- **Salle de spectacle / de réception**
- **Agriculture urbaine à des fins commerciales**
- **Celliers / entreposage à des fins commerciales**

Ces usages contribueront non seulement à la mise en valeur de l'ancienne maison mère de la Congrégation des Sœurs des Saints-Noms-de-Jésus-et-de-Marie. Ils viendront aussi bonifier la qualité de vie des résidents du bâtiment et du quartier environnant, sans oublier qu'ils permettront d'assurer à un public plus large l'accès à cette œuvre architecturale majestueuse.

Dans le cadre de la démarche de modification de la réglementation en vigueur, le dossier a été soumis à l'Arrondissement, lequel a émis des recommandations favorables, conditionnelles à certains ajustements intégrés à la présente. L'objectif de ce cahier est donc d'exposer aux membres du Comité mixte de la Ville de Montréal l'ensemble des travaux visés et les impacts nécessitant des modifications réglementaires.



01 Mise en contexte

CONTEXTE URBAIN

Positionné sur le flanc nord du Mont-Royal, le bâtiment sis au 1420, boulevard du Mont-Royal fait partie de l'arrondissement d'Outremont et du Site patrimonial déclaré du Mont-Royal.

Dans l'environnement immédiat du site, on retrouve d'une part, un secteur résidentiel composé de maisons unifamiliales, et d'autre part, un secteur à vocation institutionnelle comprenant le campus principal de l'Université de Montréal. De plus, le parc du Mont-Royal, un vaste espace naturel, est adjacent au site.

La station de métro Édouard-Montpetit ainsi qu'une future station du REM se trouvent à 400 mètres de l'immeuble, facilitant son accès en transport collectif.



LE SITE

01 Mise en contexte

CONTEXTE HISTORIQUE

Conçu par les architectes Joseph Dalbé Viau et Louis-Alphonse Venne, le bâtiment fut construit entre 1923 et 1925 pour la Congrégation des Sœurs des Saints-Noms-de-Jésus-et-de-Marie. Il leur servira de maison mère jusqu'en 2003, année où la propriété fut vendue à l'Université de Montréal. L'immeuble changea de mains à quelques reprises au cours des années subséquentes.

Le propriétaire actuel a entrepris d'importants travaux de transformation afin de convertir l'immeuble en copropriété résidentielle de 151 unités. Les autorisations requises à cette fin ont été obtenues auprès du ministère de la Culture et des Communications, de la Ville de Montréal et de l'Arrondissement :

- Modification du Plan d'urbanisme de la Ville de Montréal
- Dérogation au règlement de zonage de l'arrondissement en vertu de l'article 89

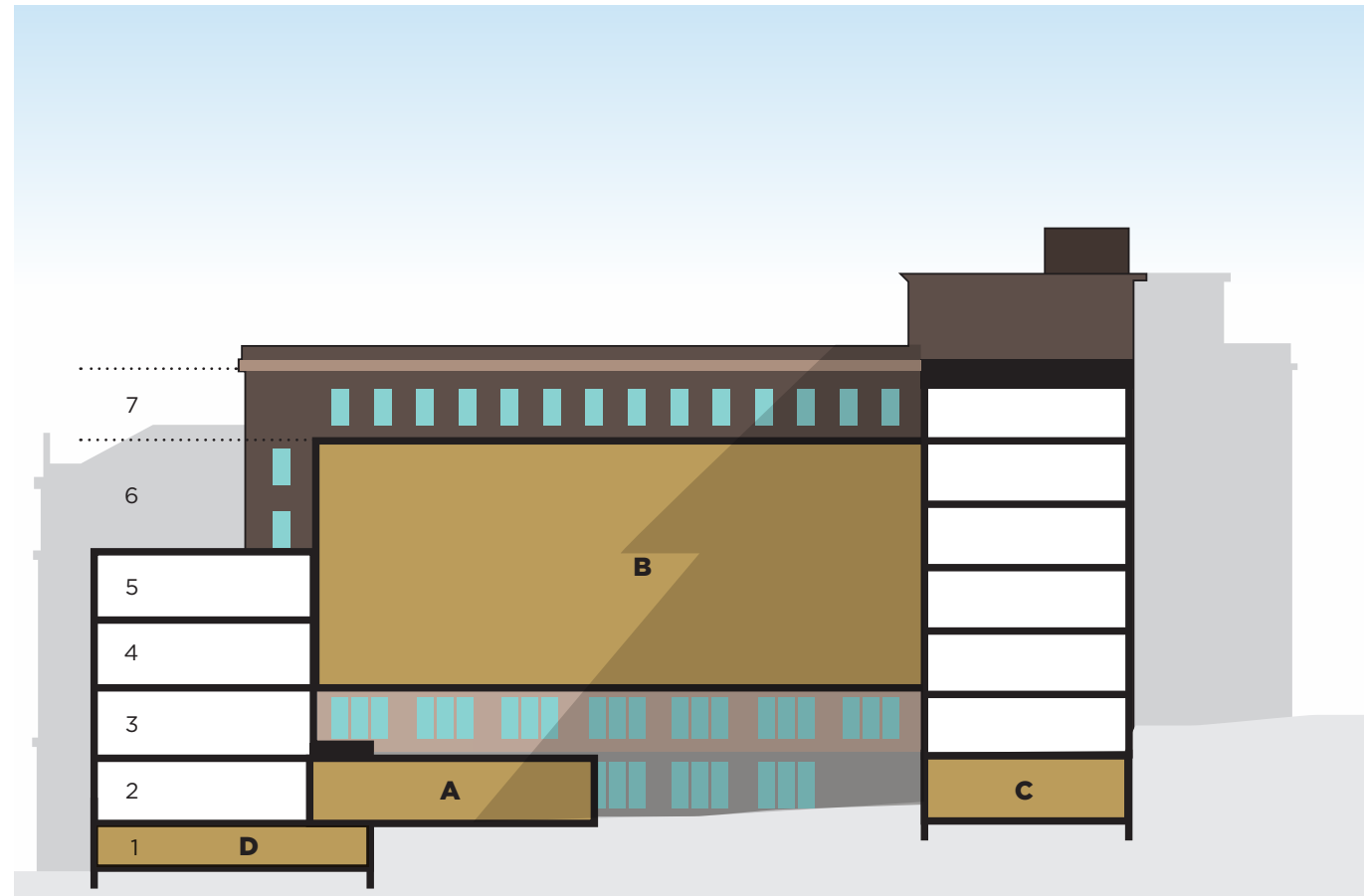


PHOTOS HISTORIQUES

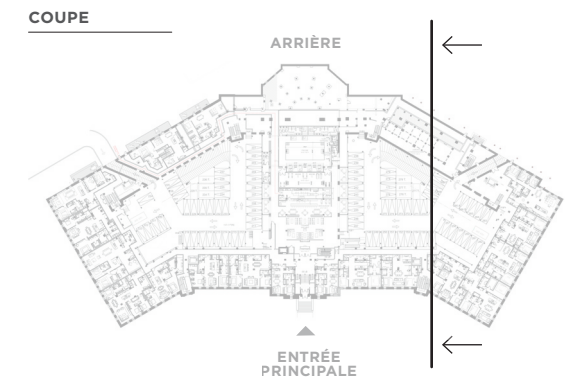


01 Mise en contexte

COUPE DES NIVEAUX



- A** RESTAURANT
- B** SALLE ÉVÉNEMENTIELLE
- C** FERME URBAINE
- D** CELLIERS



02 Description des nouveaux usages

LE RESTAURANT

La première transformation proposée concerne l'intégration d'un restaurant haut de gamme au cœur même du bâtiment. Il sera aménagé au 2^e étage, soit le niveau principal de l'édifice. Cette localisation a été choisie car elle est facilement accessible depuis l'entrée principale, en plus d'être déjà vouée à des usages communs (piscine, gymnase). Ainsi, le va-et-vient de la clientèle aura peu d'impact sur la quiétude des espaces résidentiels.

Composé d'une cuisine fermée, d'une salle à manger et d'un espace lounge, le restaurant occupera une superficie totale d'environ 520 m² et permettra de servir jusqu'à 80 couverts simultanément et uniquement en soirée, l'établissement restant fermé le reste du temps.

Il est prévu d'installer un système de ventilation à haute performance, de façon à limiter les odeurs perceptibles à l'extérieur du restaurant.

Il est estimé qu'environ la moitié de la clientèle proviendra du bâtiment lui-même ou du quartier immédiat, ce qui réduit de façon importante les besoins potentiels en termes d'espaces de stationnement, tout comme la proximité d'une station de métro et du REM.

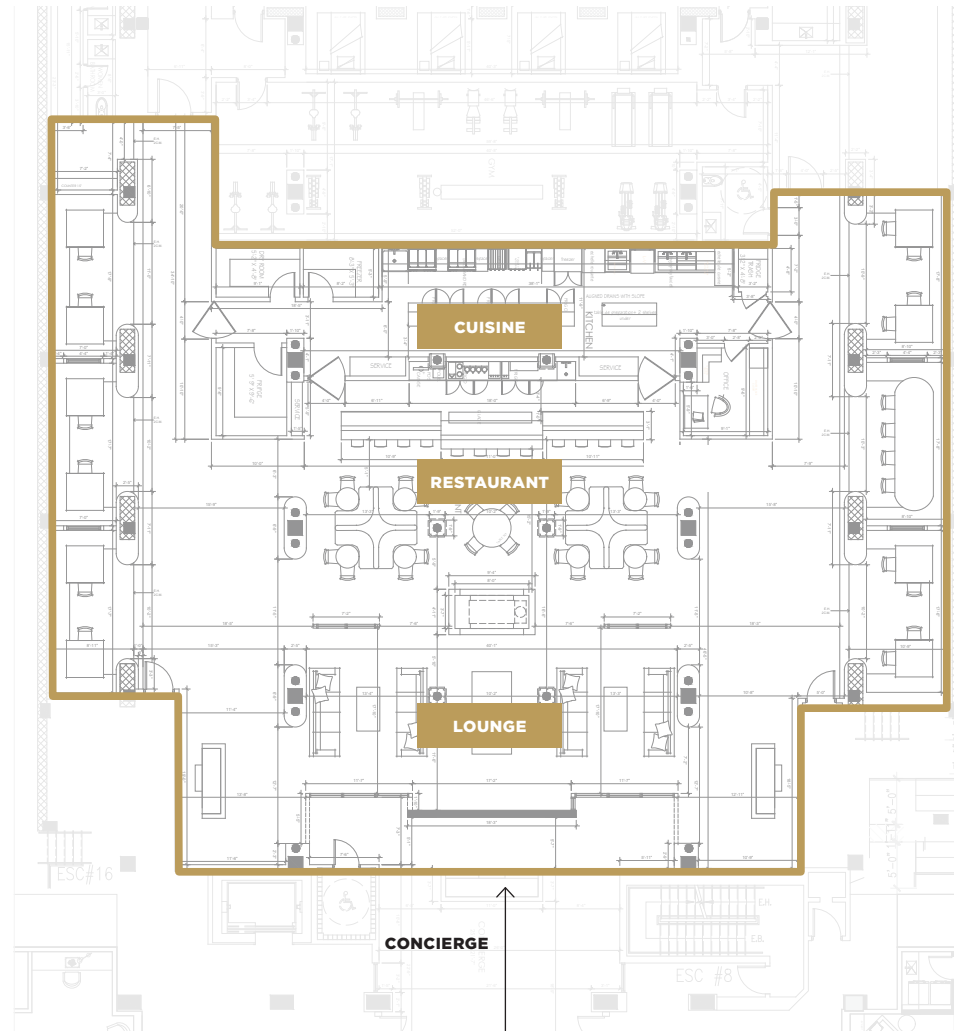
Quelques espaces de stationnement ont tout de même été prévus spécifiquement pour le restaurant, permettant de répondre de façon globale aux ratios de stationnement minimum requis, combinés avec la fonction résidentielle. De plus, un service de valet sera offert pour éviter tout conflit avec la portion de stationnements réservée aux résidents. Pour répondre aux besoins de la clientèle externe, au moins 27 cases de stationnement sont prévues, tel qu'illustré dans la section 04 du présent document, dont 4 munies de recharges pour véhicules électriques."

Par ailleurs, les livraisons se feront via un espace prévu à cet effet à l'arrière du bâtiment. Elles se font ensuite au travers d'un circuit intérieur, tel que montré sur la page suivante.

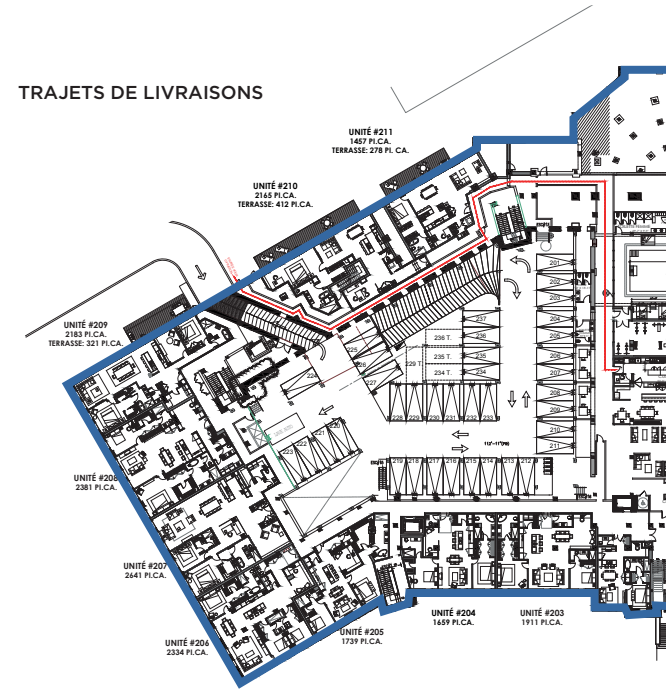
Pour finir, le restaurant pourra être directement accessible depuis l'entrée principale du bâtiment, puisque les marches permettent d'atteindre le 2^e niveau de l'immeuble.

02 Description des nouveaux usages

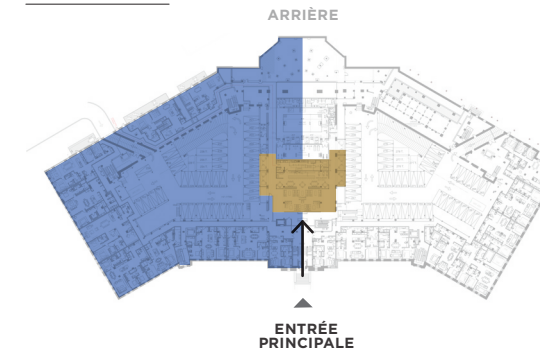
LE RESTAURANT



TRAJETS DE LIVRAISONS



NIVEAU 2



02 Description des nouveaux usages

LA SALLE ÉVÉNEMENTIELLE

Le promoteur souhaite également aménager une salle événementielle dans la chapelle, conservée dans son état d'origine. Situé au 4^e étage, cet espace d'une superficie de 871m², servira plus précisément à la tenue d'événements tels que : réceptions, vernissages, concerts, mariages, bals, etc.

Ces événements auront lieu de façon ponctuelle et dans le respect des règles de bon voisinage, de façon à ne pas nuire à la quiétude des résidents. À titre indicatif, on prévoit une utilisation se limitant à 4 à 6 événements par an, avec un couvre-feu vers les 23h, pour une capacité estimée à 800 personnes. L'organisateur de l'événement ou le gestionnaire du bâtiment sera tenu responsable de fournir un service de voiturier pour les invités, afin de limiter les enjeux de stationnement.

En ce qui concerne les aménagements prévus, seul le mobilier sera revu. Autrement dit, l'intégralité de la chapelle sera conservée, tel que requis dans les autorisations obtenues.

L'architecture et l'ornementation raffinées de la chapelle offrent un cadre spectaculaire pour la tenue d'événements. Les usages proposés sont tout indiqués pour mettre en valeur cet espace et s'inscrivent dans l'orientation de maintenir l'accessibilité de cette partie du bâtiment au public.

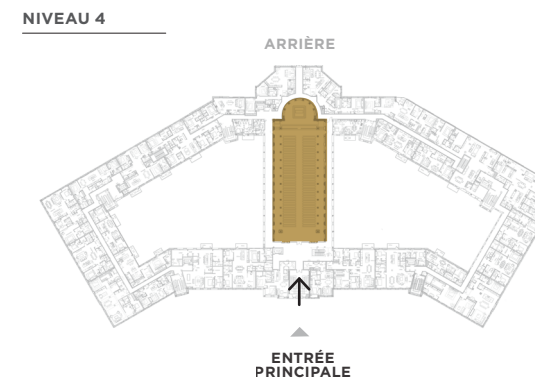
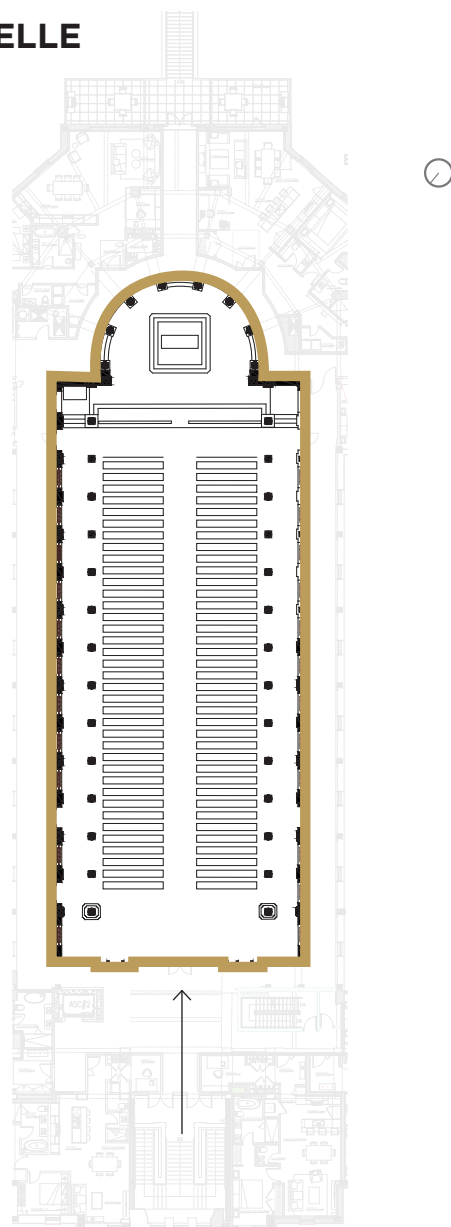
Étant situé au 4^{ème} niveau de l'édifice, cet espace sera accessible en utilisant les escaliers principaux ou alors les ascenseurs localisés près de l'entrée principale, éliminant toute risque de conflit entre usagers.



VUES DE LA CHAPELLE

02 Description des nouveaux usages

LA SALLE ÉVÉNEMENTIELLE



02 Description des nouveaux usages

LA FERME URBAINE

Le troisième usage visé par la présente demande est la création d'une ferme urbaine en milieu fermé. Une partie du bâtiment est en effet propice pour servir à cette fin. Située au 2^e étage, la ferme occuperait une superficie d'environ 280 m², soit un espace qui est présentement inoccupé, car localisé en demi-sous-sol entre l'arrière du bâtiment et une partie des stationnements aménagés sous la cour intérieure. Tel qu'on peut le voir sur la figure de la page suivante, l'espace prévu pour celle-ci est adjacent au stationnement et à une cage d'escalier dans la partie arrière du bâtiment. L'aire de livraison utilisée par le restaurant pourrait aussi servir pour le chargement et déchargement de marchandises en lien avec la ferme.

La ferme urbaine sera d'abord vouée à la culture de différentes sortes de fruits et légumes, soit plusieurs variétés de salades, fines herbes, concombres ou encore des fraises, bref tout ce qui pousse bien en milieu fermé. L'avantage de l'agriculture en milieu fermé est la possibilité de créer un milieu idéal pour les plantations, à l'aide d'un système recréant des conditions climatiques spécifiquement adaptées à la production souhaitée. Cette méthode novatrice est éco-responsable, sans utilisation de pesticides ni herbicides. Les nutriments utilisés sont naturels et l'eau peut être réutilisée. Étant donné qu'elle rend possible l'agriculture à l'année longue, l'agriculture en milieu fermé permet de réduire de façon importante le kilométrage parcouru par les aliments

pour se rendre jusqu'aux consommateurs, contribuant ainsi à la réduction des gaz à effet de serre.

Cette ferme urbaine du 1420, boulevard du Mont-Royal permettra d'approvisionner à la fois les résidents et le restaurant de l'immeuble, ainsi que d'autres commerces locaux en aliments frais produits en milieu contrôlé. Un projet de vente de paniers de produits saisonniers est en discussion. Il est estimé qu'une cinquantaine de paniers pourrait être vendue à des clients externes, suivant un système de ramassage très ponctuel et possiblement via le débarcadère aménagé.

Enfin, une étude de faisabilité a été réalisée par la firme MUCLITECH pour évaluer l'implantation de cette ferme urbaine. Les faits saillants sont repris dans l'annexe du présent document.



02 Description des nouveaux usages

LES CELLIERS

Un dernier usage additionnel est planifié pour compléter le projet. Il s'agit d'aménager dans les espaces excédentaires aux aires d'entrepôts destinées aux propriétaires de condominiums des zones distinctes pour conserver du vin et des spiritueux. Comme pour la ferme urbaine, l'idée est d'abord venue du fait que le niveau inférieur (niveau 1) du bâtiment, dans sa portion avant, constituait une section de caves non utilisées, mais profitant de conditions relativement intéressantes pour l'entrepôt du vin. C'est pourquoi, il est proposé de réaménager toute cette section de l'édifice pour y intégrer des celliers individuels locatifs, pour que les propriétaires de vins et spiritueux de valeur puissent y entreposer en toute sécurité et dans des conditions exceptionnelles leurs bouteilles. L'ensemble couvrira 650 mètres carrés. Ce type d'infrastructure nécessite en effet des conditions de températures et d'humidité contrôlées.

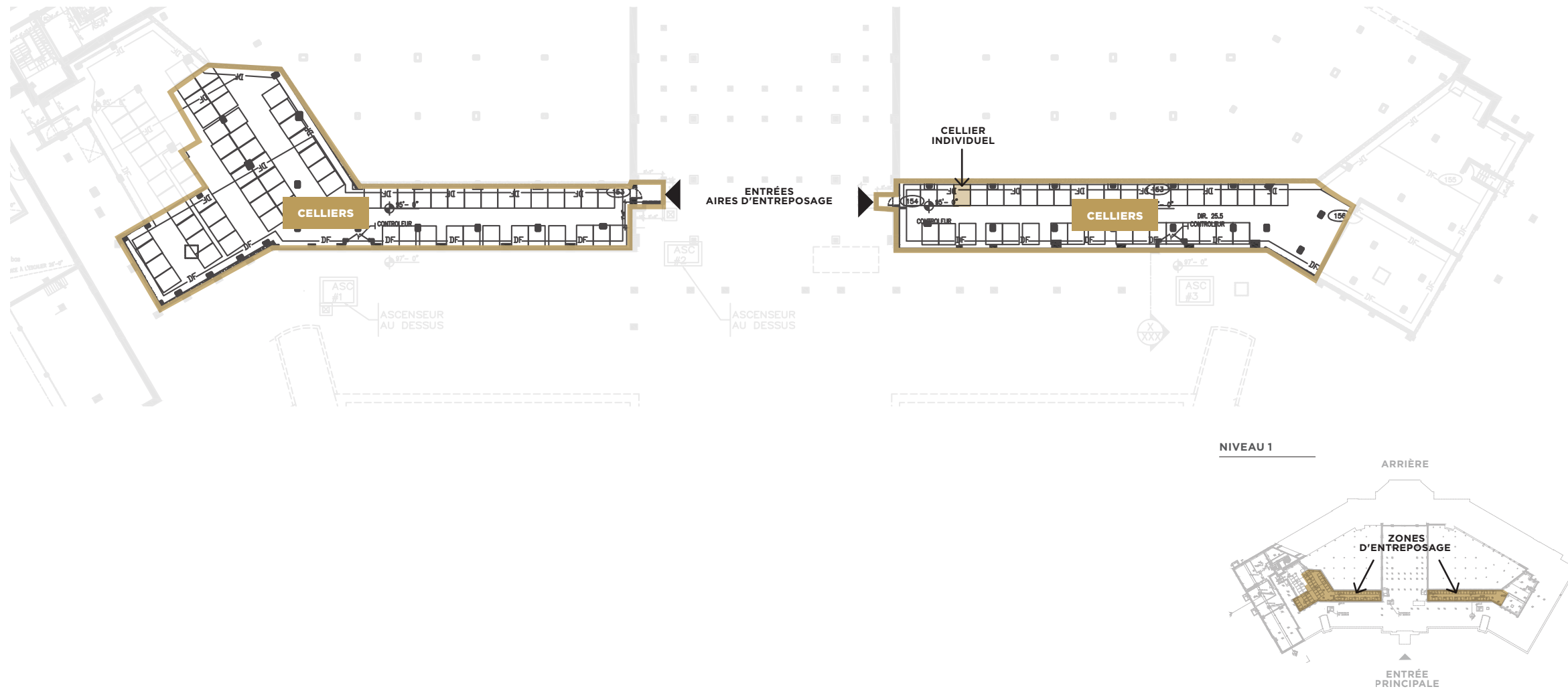
Il s'agit d'un service qui sera géré par un prestataire spécialisé dans le domaine, pour desservir en grande partie les propriétaires de condominiums du projet, mais pas seulement. Il pourrait s'adresser également à une clientèle extérieure, des collectionneurs chevronnés désireux de trouver un endroit se prêtant à ce type de besoin. dans la mesure où ce type de service est rare.

Bien défini dans l'espace et hautement sécurisée, cette aire d'entrepôt, divisée en deux zones distinctes, ne sera accessible que sous le contrôle de l'opérateur, depuis l'étage supérieur, via des entrées situés aux extrémités. Concrètement, elle vise l'aménagement d'une centaines de celliers ayant une capacité moyenne de 1000 bouteilles chacun. Le profil type de l'utilisateur est un amateur de vin confirmé ayant chez lui un espace de stockage limité et recherchant un espace locatif sûr et prestigieux lui permettant de faire patiemment vieillir ses meilleurs crus.

Les détenteurs de celliers pourront avoir accès à leur espace en tout temps, tout en se pliant à des mesures de contrôle d'accès. La location se sera sur le modèle d'un espace d'entrepôt conventionnel, mais dédié au vin, avec un contrat renouvelable sur une base annuelle. Ne se voulant pas exclusif aux propriétaires des condominiums, c'est pour cette raison qu'une dérogation est nécessaire, dans la mesure où il s'agit d'une activité commerciale.

02 Description des nouveaux usages

LES CELLIERS



03 Cadre réglementaire

LE ZONAGE

Le règlement de zonage 1177 de l'arrondissement d'Outremont ne permet pas les usages « restaurant », « salle de spectacle ou de réception », « agriculture urbaine », ou encore « entreposage commercial » dans la zone où se trouve le site visé, soit la zone PB6. D'après la grille des usages et des normes figurant au règlement, seuls les usages « espace public ouvert », « enseignement et santé » et « culte et religion » sont autorisés.

LE PLAN D'URBANISME

L'affectation pour le secteur où se trouve le site visé par la présente est « Secteur résidentiel ». Cette catégorie comprend l'habitation, le commerce, et les équipements collectifs ou institutionnels.

LA RÉGLEMENTATION DÉCOULANT DE LA CHARTE DE LA VILLE DE MONTRÉAL

Le règlement P09-003 adopté en vertu de l'article 89 de la Charte de la Ville de Montréal prévoit que sur les lots de l'immeuble visé par la présente, seul l'usage « habitation multifamiliale » est autorisé.

LA LOI SUR LE PATRIMOINE CULTUREL

L'article 64 de la Loi du Patrimoine culturel indique que l'aménagement d'un immeuble faisant partie d'un site patrimonial déclaré nécessite l'autorisation du ministre. Mais ceci ne concerne que les travaux extérieurs. De ce fait, la présente démarche ne requiert aucune intervention du ministère.

04 Compléments d'information

LES RECOMMANDATIONS DU COMITÉ CONSULTATIF D'URBANISME

Tel que précisé, notre demande a été soumise au préalable aux différentes instances de l'arrondissement d'Outremont. Ci-dessous, l'extrait des recommandations du Comité consultatif d'urbanisme, suite à la présentation du dossier, le 7 octobre 2020:

CONSIDÉRANT que les usages prévus sont autorisés dans l'affectation résidentielle au Plan d'urbanisme et qu'il n'y a pas de travaux à l'extérieur du bâtiment ;

CONSIDÉRANT qu'un avis de la Division du patrimoine indiquant qu'une autorisation en vertu de la Loi sur le patrimoine culturel (LPC) n'est pas requise a été reçu, étant donné que la demande de modification du règlement touche uniquement les usages ;

CONSIDÉRANT que l'ajout des nouveaux usages permettra l'accès au public à un bâtiment d'exception ;

CONSIDÉRANT qu'un des enjeux de la conversion du bâtiment était l'accès au public de la chapelle et que l'utilisation de celle-ci en salle événementielle est une façon de permettre cet accès au public ;

CONSIDÉRANT que l'agriculture urbaine permettra l'approvisionnement à l'année en produits locaux pour les résidents, le restaurant et la salle événementielle et réduira le kilométrage parcouru pour le transport d'aliments ;

CONSIDÉRANT que le projet de ferme urbaine répond à l'action 15 du Plan Montréal Durable 2016-2020, soit soutenir l'accès à une saine alimentation et à l'agriculture urbaine ;

CONSIDÉRANT que les espaces au sous-sol utilisés pour la ferme urbaine et pour les celliers sont inutilisables à des fins résidentielles ;

CONSIDÉRANT le manque de détails sur les installations mécaniques qui devront être implantées lors de la réalisation du projet ;

CONSIDÉRANT le contexte résidentiel et la potentielle augmentation reliée à la circulation et au transport de marchandises ;

Il est proposé **RECOMMANDER FAVORABLEMENT DE** procéder au cheminement de la demande de modification du Règlement 09-003

Avec les réserves suivantes:

Avant que le projet ne soit étudié par le comité mixte, les éléments suivants devront être déposés :

- Une étude des impacts des nouveaux usages sur la circulation du secteur, incluant un volet stationnement et la logistique reliée aux activités de chargement et déchargement ;
- Une étude préliminaire par un ingénieur mécanique sur l'implantation du futur système mécanique relié aux usages futurs usages. Il devra être validé que les conditions reliées taux d'humidité et la température de l'usage d'agriculture urbaine ne contribueront pas à la dégradation de l'enveloppe du bâtiment ;
- Un concept d'intégration architecturale des équipements mécanique.

04 Compléments d'information

LES RÉPONSES APPORTÉES

Au-delà des bonifications et compléments d'informations transmis à l'Arrondissement dans les derniers mois, le promoteur et ses consultants ont souhaité intégrer au présent document l'ensemble des réponses aux réserves formulées par les membres du CCU.

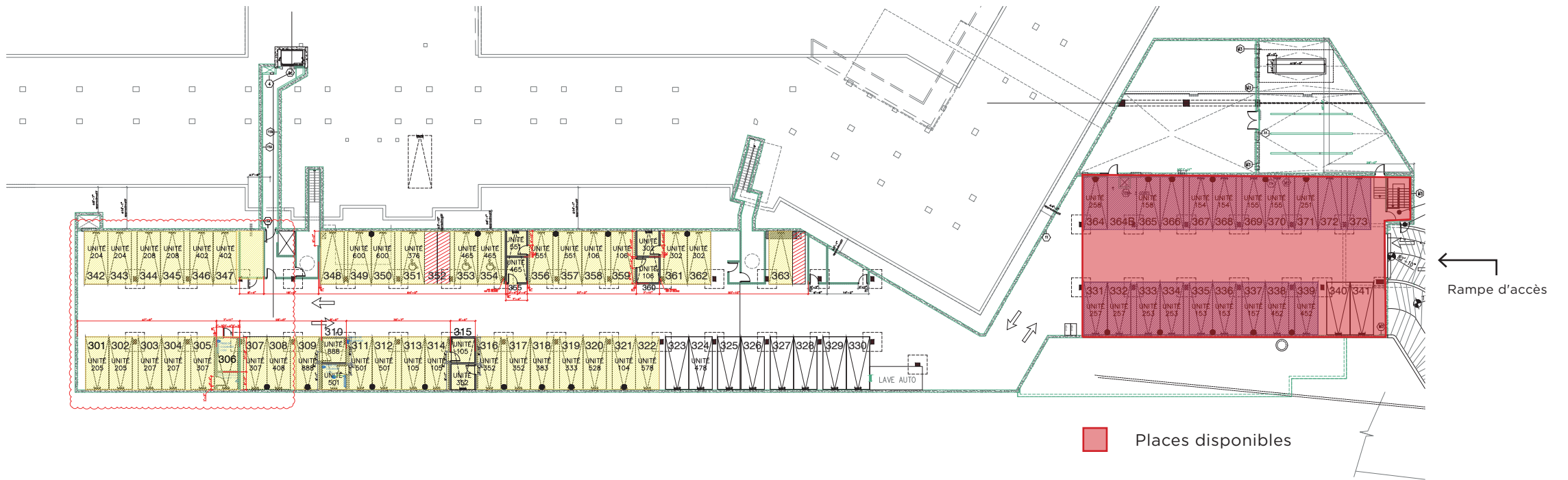
Étude de circulation

Le premier élément soulevé concerne la circulation générée par les usages additionnels proposés, les conséquences anticipées sur le réseau et, ultimement, les mesures prises pour palier à ces différents enjeux. C'est pourquoi, le promoteur a mandaté la firme CIMA +, dont l'avis technique est joint aux pièces transmises, pour analyser la situation et formuler des recommandations.

Avant d'en venir aux conclusions, rappelons que les explications demandées ont d'ores et déjà été intégrées dans l'aménagement du site. En effet, pour répondre aux exigences en matière de stationnement, au-delà des nombreux emplacements sur rue disponibles, au moins 41 places, correspondant sensiblement aux besoins anticipés advenant que la clientèle externe nécessite de stationner une voiture, sont prévues sur deux niveaux de stationnement intérieur. Tel que figuré sur les plans des niveaux P-3 et P4, soit la portion de l'aire de stationnement aménagée à l'avant (côté nord) du bâtiment, ces cases sont toutes planifiées parmi les premiers emplacements, pour éviter tout conflit avec les unités destinées exclusivement aux résidents. Mentionnons également que 4 d'entre elles sont munies de bornes de recharge pour véhicule électrique.

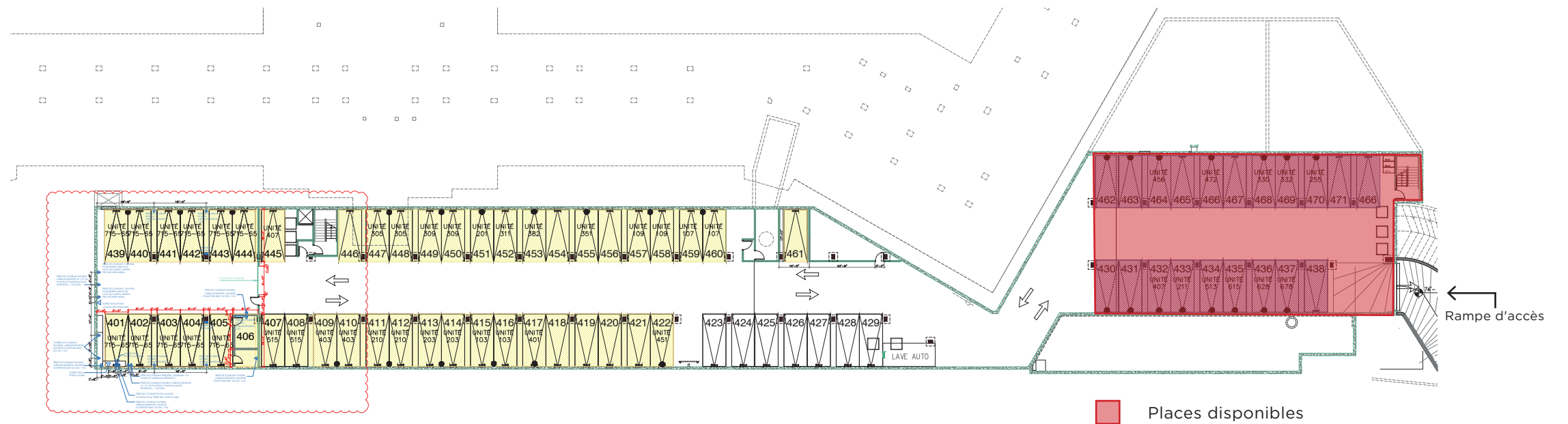
04 Compléments d'information

Stationnement - Niveau P-3



04 Compléments d'information

Stationnement - Niveau P-4



04 Compléments d'information

Dans les hypothèses retenues, pour le fonctionnement du bâtiment :

- Les 41 cases de stationnement identifiées demeurent disponibles pour l'usage du restaurant. Bien qu'il s'agisse d'un restaurant haut de gamme, une portion des déplacements est tout de même considérée en transport en commun (station de métro Édouard-Montpetit, plusieurs lignes d'autobus et arrivée prochaine du REM).
- L'utilisation de la salle événementielle sera réservée en priorité aux résidents. L'organisateur de l'événement ou le gestionnaire du bâtiment sera tenu responsable de fournir un service de voiturier pour les invités. Il est donc convenu que la génération de déplacement aux heures de pointe est négligeable sur le réseau limitrophe.
- L'usage de la ferme urbaine est réservé aux seuls résidents. Pour le projet de vente de paniers de produits saisonniers en discussion, le système de ramassage pour les clients externes impliquera des arrêts courts, mais ne devrait pas engendrer d'impact sur la circulation aux heures de pointe. Un débarcadère est même disponible sur le site, évitant ainsi aux véhicules de s'arrêter sur la rue. Cette génération de déplacements est considérée elle aussi comme négligeable.
- Bien que le cellier soit accessible autant aux résidents qu'à des clients externes, son utilisation ne crée pas de réelles habitudes de déplacements. Il sera fréquenté par des véhicules particuliers à des moments variés, supposés peu fréquents. Il est donc estimé que l'impact sur la circulation aux heures de pointe est négligeable.

Dans son analyse de la situation anticipée, incluant les usages déjà prévus, i.e. 148 condominiums et les véhicules personnels de leurs propriétaires, mais aussi les 4 nouvelles fonctions, CIMA+ estime qu'au niveau de la circulation il ne devrait y avoir un impact négligeable sur le secteur. Pour ce qui est du camionnage, autant lié aux déménagements qu'aux livraisons et à la collecte des déchets, un emplacement dédié a été aménagé à l'arrière de l'immeuble, notamment en raison du fait que les ouvertures existantes n'ont pas été modifiées, pour respecter l'intégrité du bâtiment et qu'en conséquence aucun camion de gros gabarit ne peut s'y engouffrer, de même que des voitures se croiser. À la page 13 de l'avis, on précise le circuit proposé pour acheminer les produits au restaurant, à l'intérieur de l'immeuble. De leur côté, les véhicules d'urgence peuvent accéder facilement à l'édifice, selon les exigences réglementaires. Enfin, au niveau du transport actif, CIMA+ recommande l'ajout d'une traverse piétonne sur le débarcadère permettant une circulation sécuritaire.

04 Compléments d'information

Étude sur l'implantation du futur système mécanique

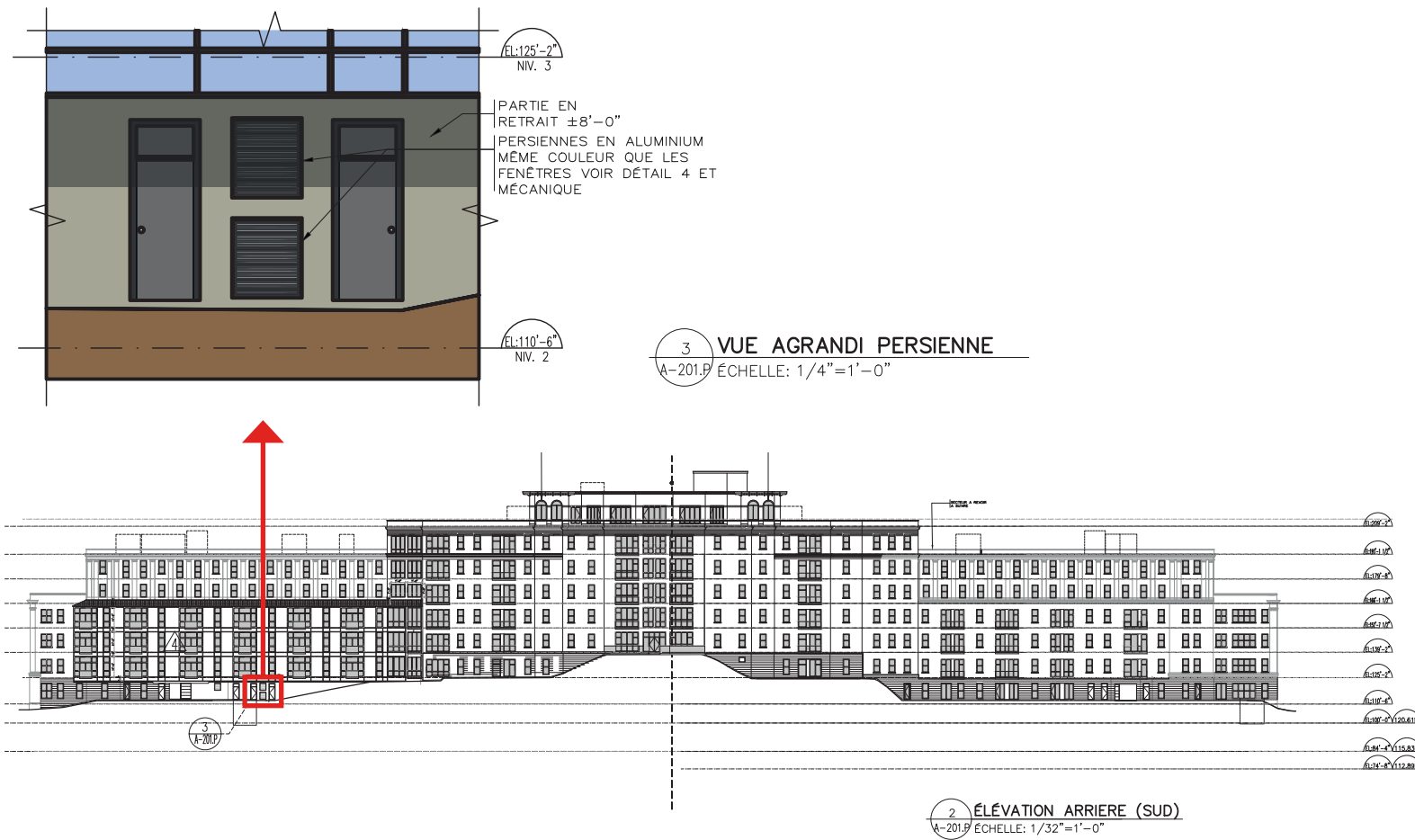
Suivant les commentaires émis par l'Arrondissement, à l'effet que l'aménagement de radiateurs extérieurs n'était pas une solution envisageable, la firme Muclitech a révisé son étude en proposant des équipements entièrement à l'intérieur. Les détails du fonctionnement sont résumés dans l'analyse de faisabilité jointe en annexe.

Concept d'intégration architecturale des équipements mécaniques

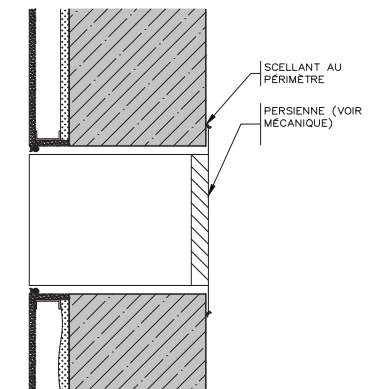
Dans le cadre de l'intégration de la ferme urbaine, certains aménagements sont requis pour assurer une saine gestion de l'humidité et de la chaleur à l'intérieur de cette serre intérieure créée de toute pièce dans un espace clos en sous-sol. En effet, bien que située au niveau 2 du bâtiment, elle est localisée dans l'aile arrière (sud) du bâtiment, laquelle est en partie souterraine, en raison de la topographie naturelle du terrain (réf. p.7).

Tel que montré dans l'étude de faisabilité technique réalisée par Multitech (Annexe), si la chaleur produite par les plantations peut servir à chauffer l'aire de stationnement intérieure, il est aussi nécessaire d'intégrer plusieurs systèmes mécaniques. D'une part, des radiateurs à eau chaude sont prévus dans les portions résiduelles de l'étage. D'autre part, lorsque les zones de stationnement seront assez chaudes ou simplement durant la période estivale, un système additionnel est proposé pour ventiler la ferme. Dans l'option retenue, il serait finalement proposé d'intégrer simplement des persiennes ajourées sur le mur extérieur sud du bâtiment pour assurer cet échange d'air.

04 Compléments d'information



La localisation des persiennes, sur le mur sud de l'aile sud du bâtiment, est en contrebas, sous les niveaux résidentiels en saillie situés directement au-dessus. Les matériaux et teintes utilisés permettent à l'ensemble de se fondre complètement dans la chromatique de cette portion de la façade. De plus, même si ces éléments sont localisés à l'extérieur, nous sommes ici en cour arrière, qui plus est dans un espace de la propriété relativement effacé.



05 Retombées du projet

Selon la réglementation applicable, nous comprenons que la seule façon de pouvoir autoriser les usages proposés serait d'amender le Règlement adopté en vertu de la Charte de la Ville de Montréal, dans la mesure où c'est lui qui préside aux destinées du site.

Les usages faisant l'objet de la présente demande auront plusieurs retombées positives pour l'arrondissement d'Outremont et la Ville de Montréal. Tout d'abord, ils permettront la mise en valeur de certaines parties du bâtiment, notamment la chapelle. Le fait d'y autoriser la tenue d'événements donnera l'occasion à un public élargi de découvrir et d'admirer cette œuvre architecturale solennelle. Il en va de même pour le restaurant, qui offrira une destination gastronomique, principalement pour les résidents de l'immeuble. Ces nouveaux usages viendront aussi créer des lieux de socialisation et d'animation pour les résidents de l'immeuble et ceux des environs.

De leur côté, tant la ferme urbaine que les celliers viendront donner de nouvelles vocations à une partie du bâtiment difficilement utilisable à des fins résidentielles. Le projet novateur d'agriculture urbaine participera, à sa façon, à produire des fruits et légumes in situ, tandis que la cave permettra à plusieurs passionnés d'œnologie d'entreposer des bouteilles de vins et de spiritueux dans d'excellentes conditions.

Au niveau économique, les quatre nouveaux usages viendront générer des emplois dans le quartier. De plus, ils permettront de créer une mixité d'usages au sein du bâtiment qui pourront fonctionner en synergie. Par exemple, le restaurant pourra fournir des mets préparés pour la salle de réception et le jardin pourra fournir des aliments frais au restaurant ainsi qu'aux résidents de l'immeuble.

Rappelons que les nouveaux usages ont été localisés à des endroits stratégiques au sein du bâtiment afin de limiter les nuisances potentielles et ainsi assurer une cohabitation harmonieuse entre les différents occupants de l'immeuble.

Par ailleurs, une attention toute particulière a été portée envers les caractéristiques architecturales du bâtiment. On ne prévoit que quelques appareils de ventilation pour la ferme, dissimulés sous la structure du niveau 3, à l'arrière de l'immeuble. L'intégrité du bâtiment et du site du Mont-Royal n'est en aucune façon compromise et le caractère patrimonial du lieu est assuré.

Le projet vient s'inscrire dans 2 actions composant le plan de développement durable de la Ville Montréal durable 2016-2020 :

- **Action 10** Protéger, restaurer et mettre en valeur le patrimoine montréalais
- **Action 15** Soutenir l'accès à une saine alimentation et à l'agriculture urbaine

Enfin, rappelons qu'en termes de circulation, on n'anticipe pas une augmentation des va-et-vient automobiles, dans la mesure où l'essentiel de la clientèle attendue proviendra directement de l'immeuble. Qui plus est, dans sa fonction actuelle, le bâtiment a permis de réduire drastiquement le trafic comparativement à ce qu'on pouvait observer à l'époque où il accueillait près de 500 écoliers que les parents venaient porter et récupérer en voiture le plus souvent.

Conclusion

La présente demande vise ainsi à autoriser des usages dérogatoires dans certaines parties bien définies de l'édifice du 1420, boulevard du Mont-Royal, et ce, à des fins commerciales et agricoles. C'est pourquoi, une modification au règlement 09-003 de la Ville de Montréal est requise.

Les nouveaux usages contribueront non seulement à la mise en valeur de l'ancien couvent des sœurs des Saints-Noms-de-Jésus-et-de-Marie. Ils viendront aussi contribuer à la qualité de vie des résidents de l'immeuble et du quartier environnant en offrant des services de restauration et de divertissement. Ils permettront aussi d'assurer l'accès à ce bâtiment patrimonial à un public élargi. Le projet aura donc des retombées positives pour la population outremontaise et pour l'ensemble de la collectivité montréalaise.



Annexe

Analyse de faisabilité d'un jardin communautaire



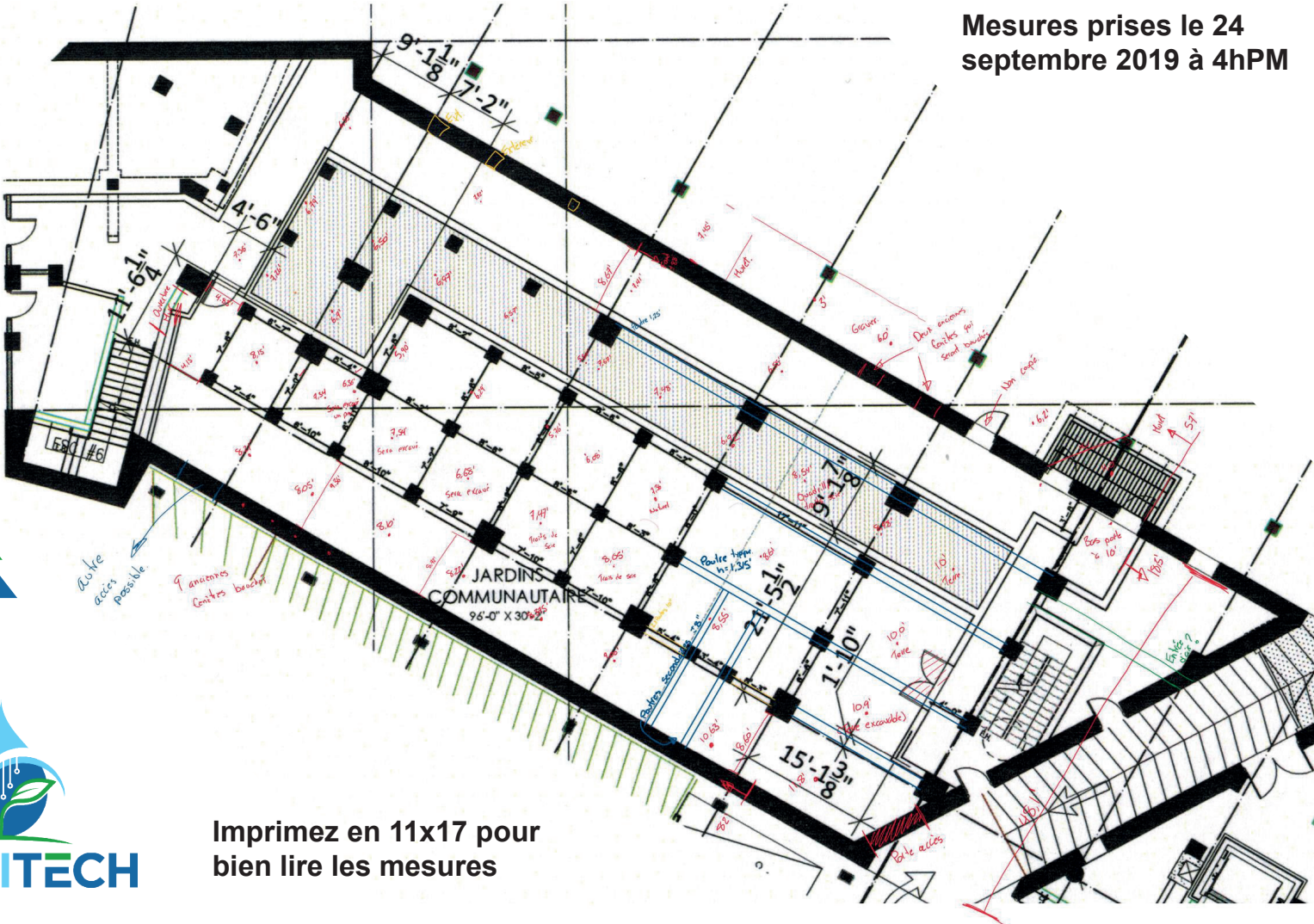
Analyse de faisabilité

Aménagement de l'espace
Projet 1420

20 Avril 2020

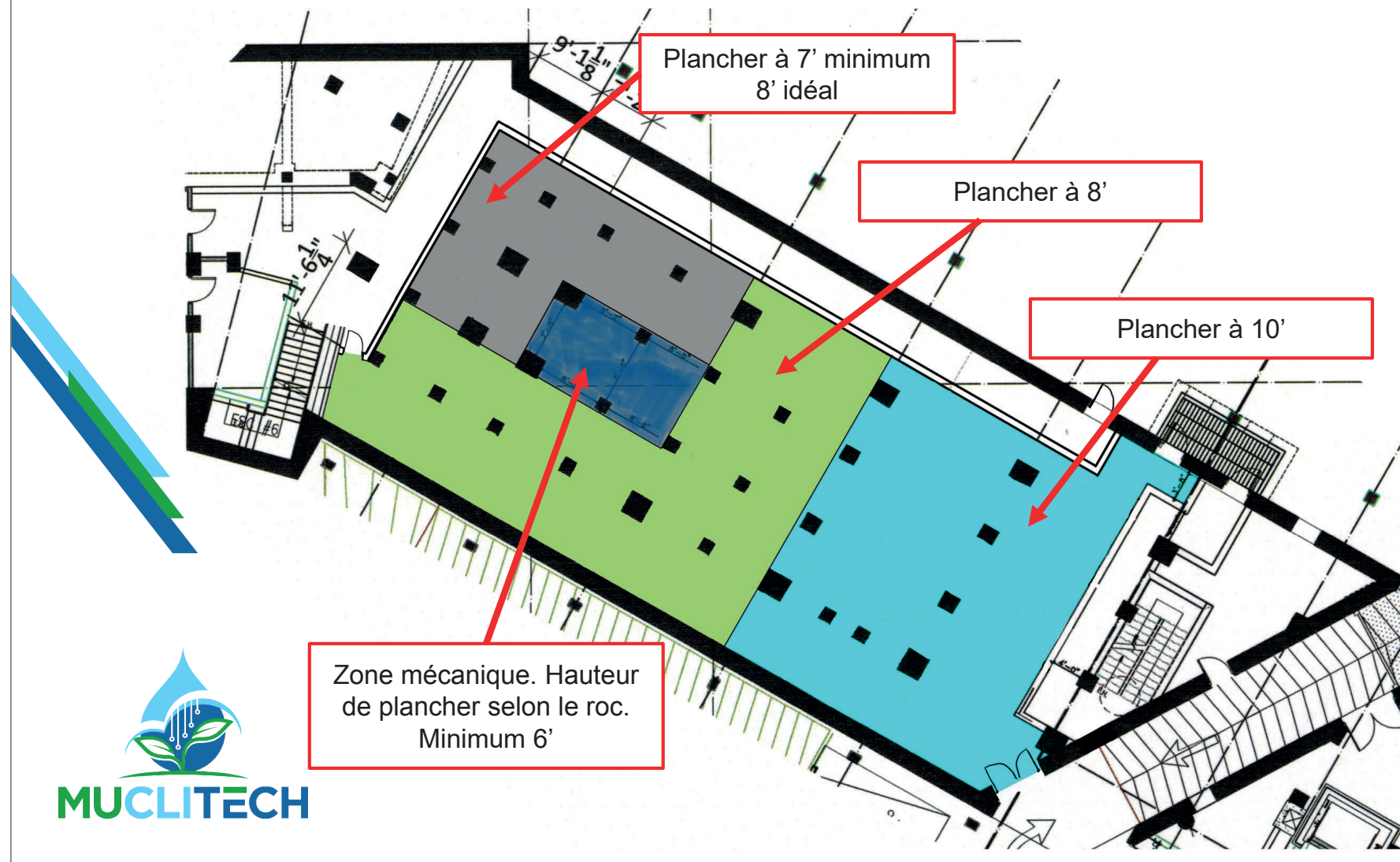
Mesures au chantier

Mesures prises le 24 septembre 2019 à 4hPM

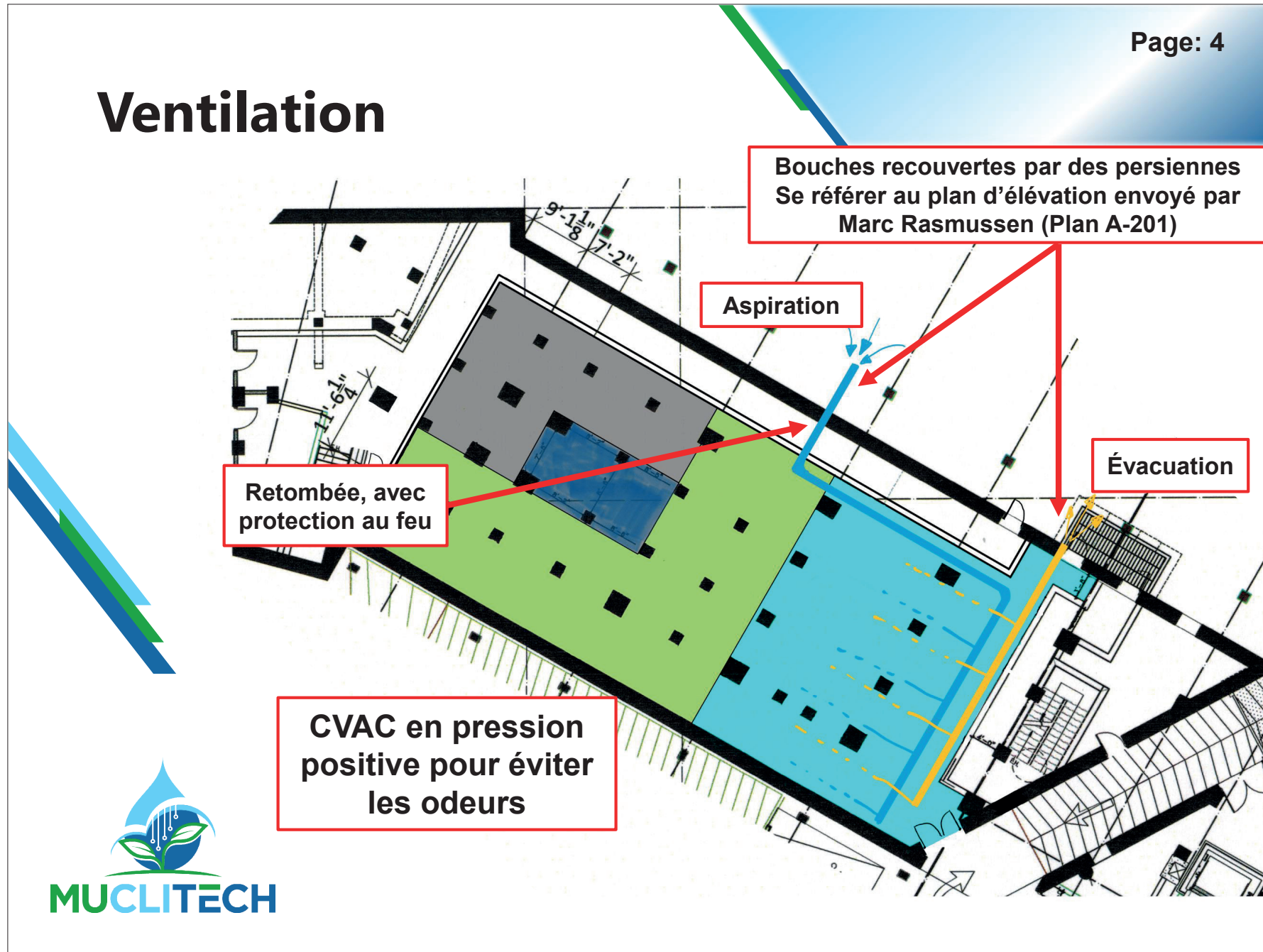


Imprimez en 11x17 pour bien lire les mesures

Hauteur des planchers



Ventilation



Récupération de chaleur

- Le surplus de chaleur des jardins communautaires sera récupérée dans le but de réduire la consommation d'énergie du bâtiment
- Une boucle fermée d'eau chaude sera utilisé pour acheminer l'excédent de chaleur vers la chaufferie où elle sera utilisée pour préchauffer l'eau chaude domestique
- S'il subsiste un excédent de chaleur, il sera utilisé pour chauffer le garage. Suggestion d'emplacement aux pages suivantes
- Les radiateurs extérieures, initialement prévus, ne sont plus nécessaires
 - Toute la mécanique sera installée à l'intérieur

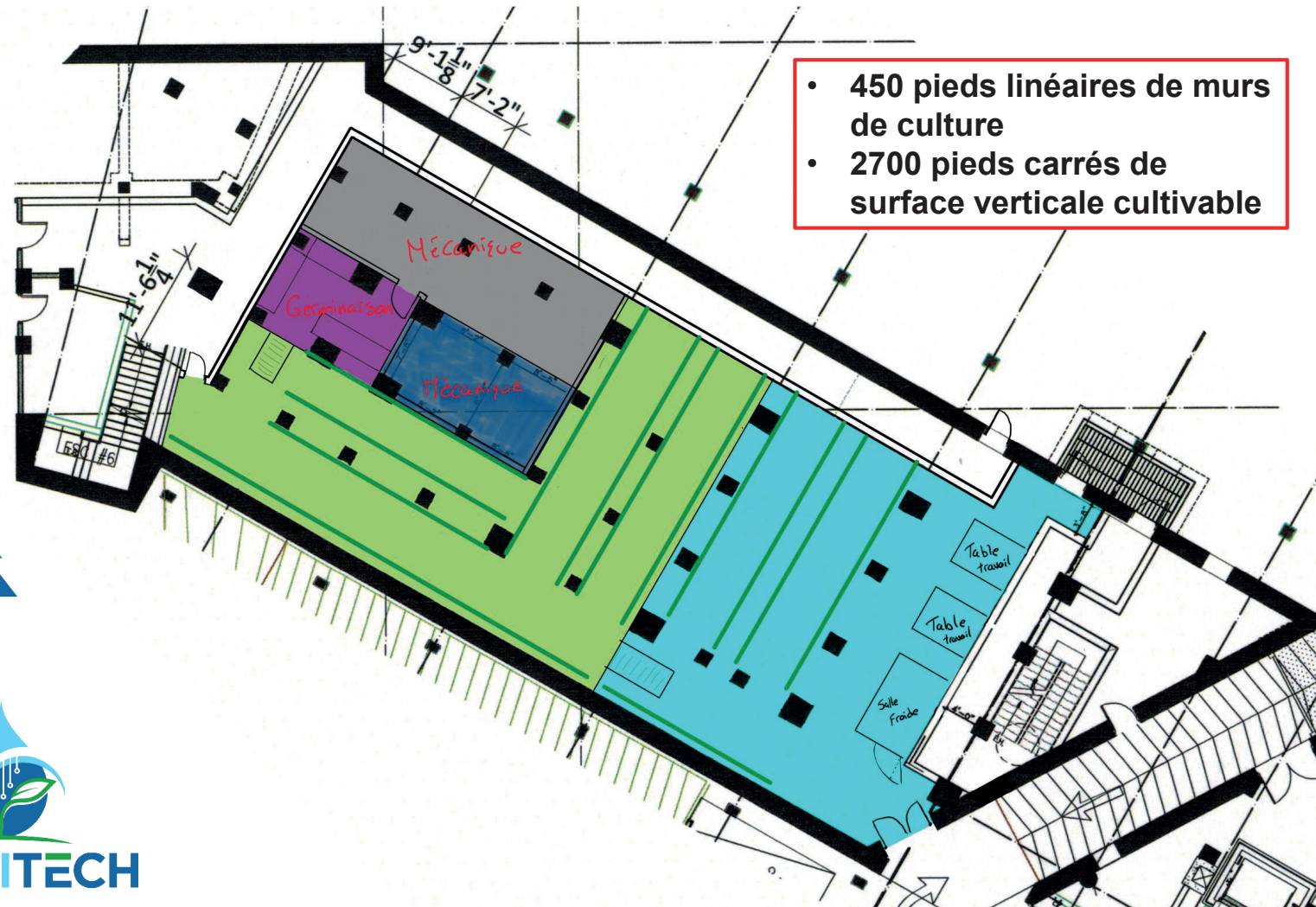


Aménagements

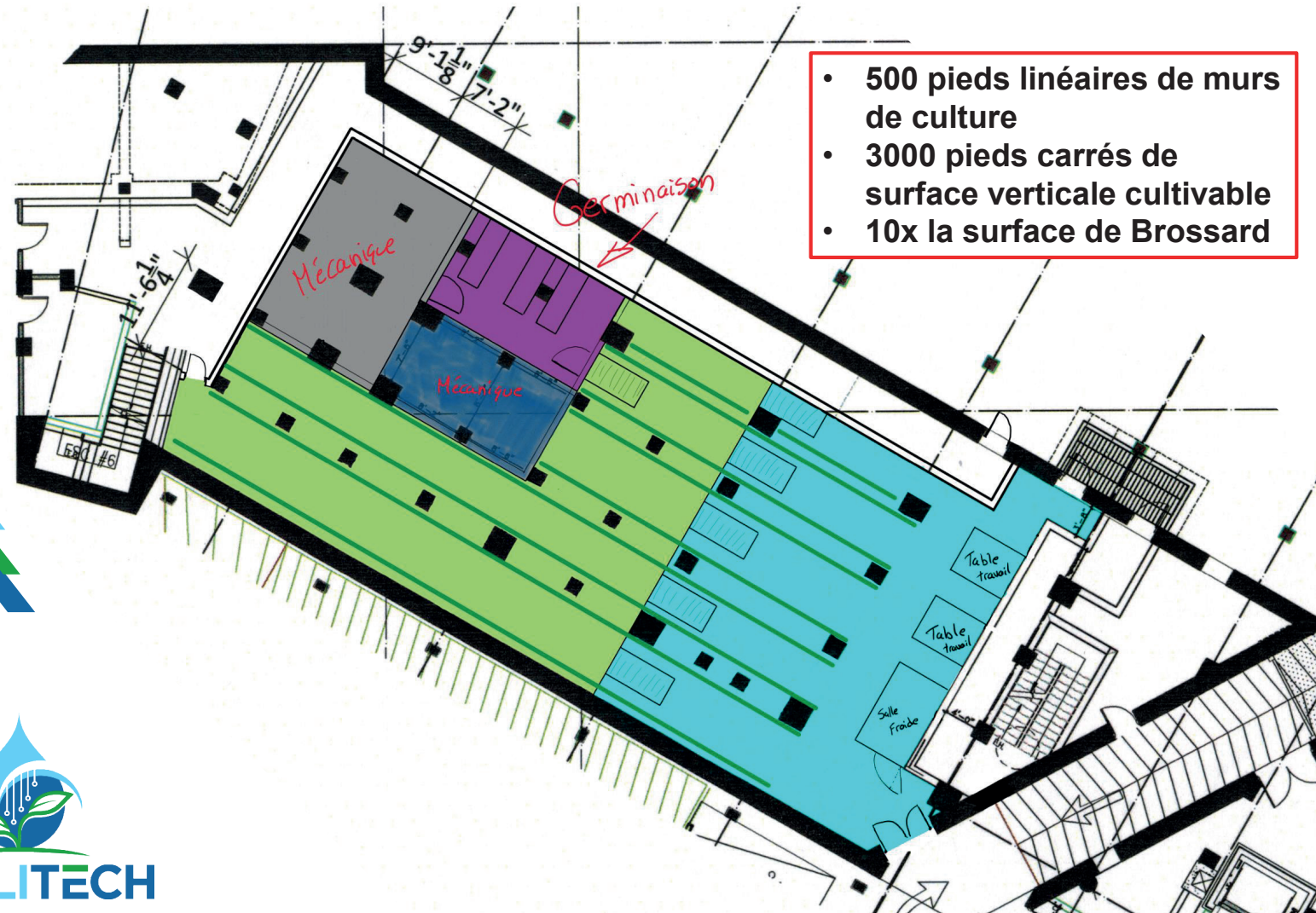
- Conception préliminaire présenté aux pages suivantes
- Conduits de ventilation, d'eau froide et d'irrigation fixés au plafond
- Pente douce utilisé aux changements de hauteur de plancher pour permettre le passage des chariots
- Aménagements compatible à la culture en mur vertical ou en horizontal
 - Murs verticaux montrés aux pages suivantes



Aménagement A



Aménagement B



Conclusion

- Il faut confirmer que les hauteurs de plancher conviennent au constructeur et à l'architecte
- Pour maximiser l'espace de culture, les équipements HVAC habituellement fixés au plafond seront installés à la verticale entre les colonnes de soutien
- La surface de culture disponible à cet emplacement est adéquate





Section 2

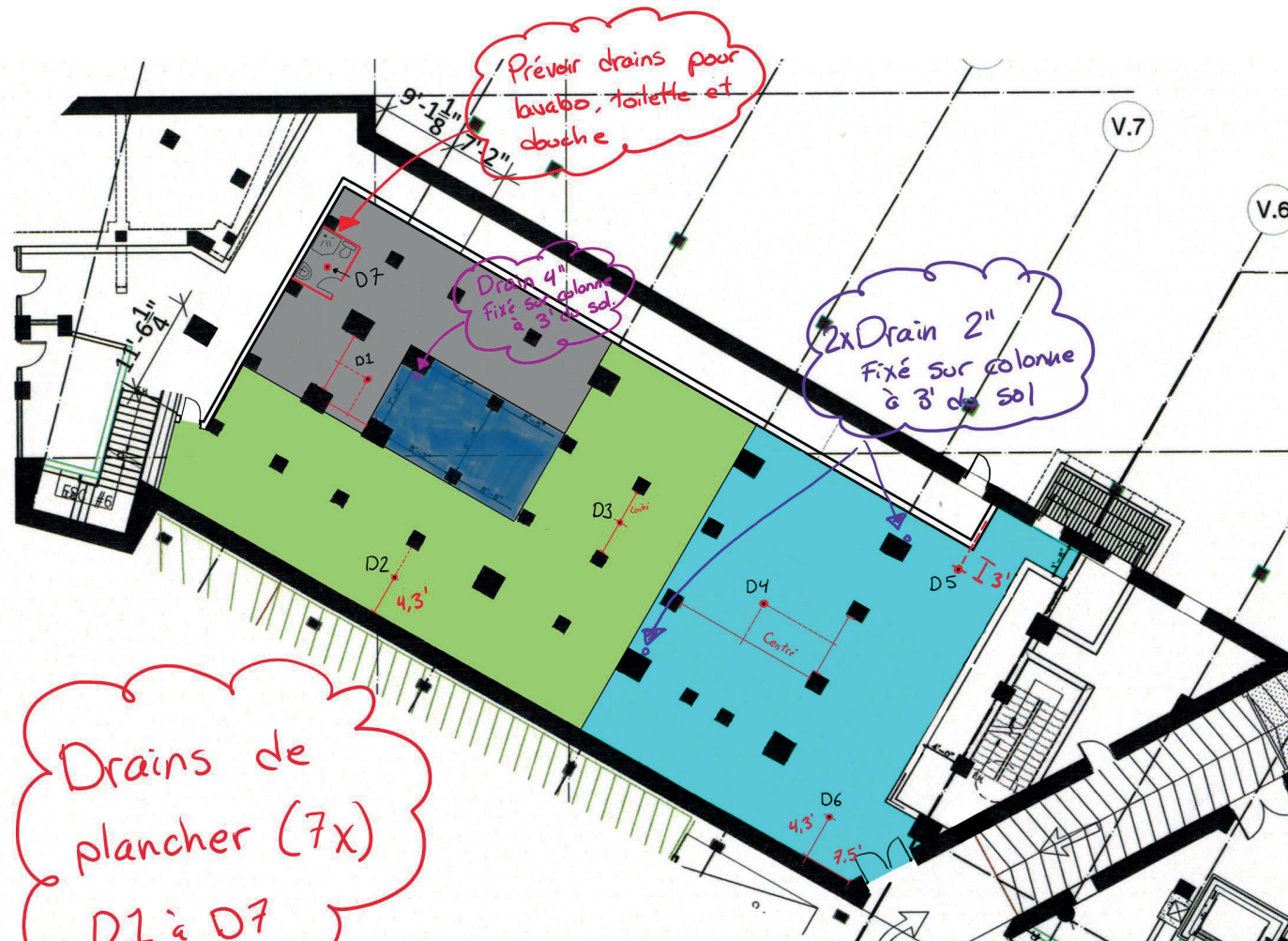
Tableau de raccordement
Détails équipements

Tableau de raccordement

	Description
Eau Potable	Alimentation d'eau 1 pouce , en sale mécanique
Drainage	Drains de plancher sur l'ensemble du local, espacement à déterminer Évacuation d'eau en chambre mécanique, 4"
Électricité	Alimentation 200A, 600V, 3PH Transformateur 150KVA, 415V, 3PH+Neutre Panneau de distribution 100A, 3PH (600V) et 200A, 3PH+N (415V)
Ventilation	Aspiration et évacuation, 5000 CFM @ 5 in.H2O, voir page 4
Gaz	Non requis
Gicleurs	Selon CNPI: Salle mécanique, chambre froide et salles de cultures Localisation des tuyaux à agencer avec le reste de la mécanique au plafond
Rejet chaleur	Médium: eau tiède (30 à 45°C) Puissance disponible jusqu'à 100 KW Boucle fermée d'eau chaude, pour la préchauffe de l'eau chaude domestique Excédent disponible pour le chauffage du garage
Commande chauffage	Réception de la commande de chauffage à déterminer (0-10v, RS485)



Drains



Arrivés d'eau

