

# NOTE EXPLICATIVE

## Demande de permis d'urbanisme

Référence du dossier : F1119/2025

### Objet de la demande

Changement d'utilisation d'un commerce de détail en pizzeria avec vente de pâtisseries belges, vente à emporter et consommation sur place, et mise en conformité de la devanture commerciale et de l'escalier intérieur, sans modification du volume bâti.

---

## 1. Contexte urbanistique et architectural

Le bien est situé au cœur du centre historique de Bruxelles, à proximité immédiate de la Grand-Place, dans un environnement urbain ancien présentant une importante valeur patrimoniale.

La rue des Fripiers est une rue commerçante et piétonne caractérisée par un parcellaire étroit, des façades verticales et une succession de rez-de-chaussée commerciaux. Les étages des immeubles environnants accueillent généralement des logements, des bureaux ou des locaux accessoires.

Le bien se trouve dans la zone tampon UNESCO de la Grand-Place ainsi que dans la zone de protection de l'église Saint-Nicolas. Le projet porte donc une attention particulière à la préservation de la cohérence architecturale et commerciale de la rue.

La demande est notamment concernée par :

- le Plan régional d'affectation du sol ;
- le Règlement régional d'urbanisme ;
- le PPAS « Grand-Place et ses environs » ;
- le règlement zoné relatif à l'expression commerciale dans le périmètre de la Grand-Place.

Le maintien d'une activité commerciale et de restauration au rez-de-chaussée s'inscrit dans la vocation actuelle de la rue des Fripiers et contribue à l'animation du centre-ville.

---

## 2. Objet et périmètre du projet

Le projet concerne une petite pizzeria située au rez-de-chaussée d'un immeuble étroit du centre historique de Bruxelles.

L'activité principale consiste en la préparation et la cuisson de pizzas et de petite restauration italienne. Une sélection de pâtisseries belges sera également proposée à la vente à titre complémentaire.

Les produits seront principalement destinés à la vente à emporter. Les commandes pourront être passées et retirées à l'intérieur du commerce ou directement depuis la rue au moyen d'une fenêtre à guillotine intégrée à la devanture commerciale.

Une possibilité de consommation sera prévue devant l'établissement, au moyen de quelques tables hautes de type mange-debout, sous réserve de l'obtention de l'autorisation communale nécessaire. Aucune salle de consommation intérieure classique n'est prévue.

L'activité sera principalement orientée vers :

- la préparation et la cuisson de pizzas et de petite restauration italienne ;
- la vente à emporter ;
- la remise des commandes directement depuis la rue au moyen d'une fenêtre à guillotine intégrée à la devanture ;
- une possibilité de consommation devant l'établissement, au moyen de quelques tables hautes de type mange-debout, sous réserve des autorisations nécessaires.

Aucune salle de consommation intérieure classique n'est prévue.

Le projet concerne uniquement :

- le rez-de-chaussée ;
- le premier étage ;
- la devanture commerciale ;
- l'escalier intérieur ;
- les installations techniques nécessaires à l'activité de restauration.

Aucune extension ni augmentation du volume bâti n'est prévue.

**Les niveaux +2, +3 et +4 restent inoccupés. Aucun travail, aménagement ni changement d'utilisation n'y est prévu. Ils sont maintenus hors du périmètre de la présente demande.**

**Les accès existants aux niveaux supérieurs ne sont pas modifiés par le projet.**

---

## 3. Historique synthétique du bâtiment

L'analyse des archives communales et des documents iconographiques montre que le rez-de-chaussée a historiquement accueilli une activité commerciale.

Les documents anciens présentent différentes configurations successives de la devanture, de la vitrine, de la porte d'entrée et de l'escalier intérieur.

Avant 1823, les documents disponibles indiquent une vitrine située à droite et une porte d'entrée située à gauche. Un escalier tournant en U assurait l'accès aux étages depuis le fond du commerce.

Le projet introduit en 1823 prévoyait notamment une inversion de la composition de la devanture, avec une vitrine à gauche et une porte à droite. Cette transformation n'a toutefois été réalisée que partiellement.

Les archives de 1912 et 1913 font également apparaître des adaptations de l'organisation intérieure, des sanitaires et de la baie du premier étage.

La présente demande ne vise pas à reproduire littéralement une situation historique déterminée. Elle propose une composition fonctionnelle et cohérente avec le caractère architectural et commercial de la rue, en s'appuyant sur les éléments documentés dans les archives.

---

## 4. Situation existante

### 4.1. Devanture commerciale

L'ancienne vitrine a été déposée en raison de son état dégradé.

Le rez-de-chaussée est actuellement sécurisé par une fermeture métallique provisoire.

La demande vise à régulariser la situation de la façade commerciale et à réaliser une nouvelle devanture adaptée à l'activité de pizzeria.

### 4.2. Rez-de-chaussée

Le rez-de-chaussée présente une superficie de plancher d'environ 20 m<sup>2</sup>.

Il est actuellement constitué d'un espace commercial libre. Le sol est réalisé en dalle de béton.

### 4.3. Premier étage

Le premier étage présente une superficie de plancher d'environ 18 m<sup>2</sup>.

Il comprend les sanitaires ainsi que les espaces destinés à devenir des locaux accessoires de préparation, de stockage et d'équipement professionnel.

### 4.4. Escalier intérieur

L'ancien escalier en bois ne présentait plus les conditions de sécurité nécessaires.

Il a déjà été remplacé par un nouvel escalier implanté dans la même zone générale afin de maintenir la liaison fonctionnelle entre le rez-de-chaussée et le premier étage.

La présente demande vise la mise en conformité de cette intervention.

La représentation de l'escalier sera harmonisée sur l'ensemble des documents graphiques, notamment sur le plan du premier étage et dans la coupe AA.

---

## 5. Situation projetée et organisation fonctionnelle

### 5.1. Rez-de-chaussée – accueil, vente et remise des commandes

Le rez-de-chaussée sera principalement destiné :

- à l'accueil des clients ;
- à la prise de commande et au paiement ;
- à la présentation et à la vente de pizzas, de petite restauration italienne et de pâtisseries belges ;
- à la préparation légère ;
- à la remise des commandes à emporter ;
- à la remise des commandes directement depuis la rue au moyen de la fenêtre à guillotine.

La surface du rez-de-chaussée accessible au public est d'environ 20 m<sup>2</sup>.

Une porte d'entrée indépendante est maintenue à côté de la vitrine afin de garantir un accès direct, permanent et aisé à l'intérieur du commerce.

Aucun comptoir, mobilier fixe ou équipement ne sera placé dans l'ouverture de la porte ni de manière à empêcher son utilisation normale.

### 5.2. Premier étage – préparation et locaux accessoires

Le premier étage sera utilisé comme espace accessoire à l'activité de restauration.

Il comprendra notamment :

- une zone de préparation des ingrédients ;
- une cuisine complémentaire ;
- des équipements professionnels ;
- du stockage ;
- les sanitaires et le lave-mains.

Le premier étage ne sera pas destiné à l'accueil principal du public.

### 5.3. Niveaux supérieurs

**Les niveaux +2, +3 et +4 restent inoccupés.**

**Aucun aménagement lié à la pizzeria, aucun stockage professionnel et aucun changement d'utilisation n'y sont prévus.**

**Ces niveaux ne font pas partie du périmètre de la présente demande.**

---

## 6. Projet de devanture commerciale

La nouvelle devanture sera composée :

- d'une vitrine située à gauche ;
- d'une porte d'entrée indépendante située à droite ;
- d'un châssis à guillotine intégré à la partie vitrée.

La porte et la vitrine seront alignées sur le plan principal de la façade afin d'améliorer la lisibilité de l'entrée et l'organisation de l'espace intérieur.

La fenêtre à guillotine permettra la prise et la remise des commandes de pizzas, de pâtisseries belges et d'autres produits à emporter directement depuis la rue.

La porte restera pleinement fonctionnelle et accessible pendant les heures d'ouverture.

Une porte d'entrée indépendante est maintenue à côté de la fenêtre à guillotine afin de garantir un accès direct, permanent et aisé à l'intérieur du commerce.

La fenêtre du premier étage et sa division existante seront conservées sans modification.

Les éléments latéraux en pierre ou en marbre seront conservés dans la mesure où leur état le permet.

La porte d'entrée projetée sera réalisée en PVC, de teinte blanc, avec vitrage clair.

Les matériaux, couleurs, divisions et dimensions des différents éléments de la façade seront indiqués sur les élévations projetées.

Les éventuelles enseignes ne font pas partie de la présente demande et feront, le cas échéant, l'objet d'une procédure distincte.

---

## 7. Justification de la fenêtre à guillotine

La façade commerciale présente une largeur inférieure à 4,50 m et la surface du rez-de-chaussée accessible au public est d'environ 20 m<sup>2</sup>.

Le projet concerne principalement une activité de restauration de type pizzeria. La vente de pâtisseries belges est complémentaire à cette activité principale.

La fenêtre à guillotine est directement liée au fonctionnement de l'établissement de restauration. Elle permettra la prise et la remise rapide des pizzas, des pâtisseries belges et des autres commandes à emporter.

*L'article 8 relatif à la vente à rue prévoit que les dispositifs permettant la vente directe depuis la rue peuvent, sous certaines conditions, être admis pour les commerces présentant une façade étroite et une superficie limitée. Le même article précise également que les fenêtres à guillotine liées aux cafés et aux restaurants ne sont pas visées de la même manière par l'interdiction générale.*

Dans le présent projet :

- la fenêtre à guillotine est directement liée à une activité de restauration ;
- la façade présente une largeur inférieure à 4,50 m ;
- la surface accessible au public au rez-de-chaussée est d'environ 20 m<sup>2</sup> ;
- une porte d'entrée indépendante est maintenue à côté de la vitrine ;
- l'accès direct et aisé à l'intérieur du commerce reste garanti ;
- aucun comptoir ni mobilier ne sera installé dans l'ouverture de la porte ;
- La fenêtre constitue un dispositif complémentaire adapté à la faible largeur de la façade et à la vente de pizzas à emporter.

La fenêtre à guillotine permet donc de répondre aux besoins fonctionnels d'un petit commerce de restauration tout en maintenant la transparence de la devanture et un accès normal à l'intérieur.

---

## 8. Fonctionnement de l'établissement

L'établissement sera exploité principalement comme une pizzeria proposant des pizzas et de la petite restauration italienne. Une sélection de pâtisseries belges sera également proposée à la vente à titre complémentaire.

L'activité sera principalement orientée vers la vente à emporter. Les commandes pourront être passées et retirées à l'intérieur du commerce ou directement depuis la rue au moyen de la fenêtre à guillotine.

Une possibilité limitée de consommation sera prévue devant l'établissement, au moyen de quelques tables hautes de type mange-debout, sous réserve de l'autorisation communale nécessaire pour leur placement sur l'espace public.

Aucune salle de restauration intérieure classique n'est prévue.

L'activité sera principalement destinée à la vente à emporter.

Les commandes pourront être :

- passées et retirées à l'intérieur ;
- commandées ou retirées directement depuis la rue par la fenêtre à guillotine.

Une possibilité limitée de consommation sera prévue devant l'établissement, au moyen de quelques tables hautes de type mange-debout.

Aucune salle de restauration intérieure avec tables et places assises n'est prévue.

Les horaires d'ouverture envisagés sont :

Tous les jours, de 8h00 à 23h00.

*Aucun système de sonorisation extérieure n'est prévu.*

---

## 9. Ventilation et évacuation des fumées

Une hotte d'extraction professionnelle équipée de filtres à graisse sera installée au-dessus de la zone de cuisson.

Les fumées, vapeurs et odeurs de cuisson seront évacuées au moyen d'un conduit vertical débouchant au niveau de la toiture, conformément au tracé repris sur les plans, coupes et élévations.

Le système sera conçu, dimensionné, installé et entretenu afin de limiter les nuisances olfactives, acoustiques et vibratoires pour le voisinage.

Le moteur d'extraction et les autres équipements techniques seront équipés, si nécessaire, de supports antivibratoires et de protections acoustiques adaptées.

Les caractéristiques suivantes seront précisées dans les fiches techniques jointes au dossier :

- le type de four utilisé ;
- la puissance et le débit de la hotte ;
- le type de filtres ;
- le diamètre et le parcours du conduit ;
- l'emplacement du moteur ;
- la position exacte de la sortie en toiture ;
- les dispositifs acoustiques et antivibratoires.

La ventilation des sanitaires du premier étage sera également indiquée sur les plans projetés.

---

## 10. Eaux usées et équipements techniques

Le réseau existant d'évacuation des eaux usées sera maintenu et adapté aux équipements sanitaires et professionnels.

Les eaux usées provenant de la cuisine, du lave-mains et des sanitaires seront évacuées vers le réseau d'égout existant.

Les raccordements à l'eau potable, à l'électricité et, le cas échéant, au gaz seront adaptés aux besoins des équipements professionnels.

Les équipements techniques seront installés de manière à ne pas créer de nuisance anormale pour les bâtiments voisins.

---

## 11. Mesures prévues pour limiter les nuisances

### 11.1. Odeurs et fumées

La hotte professionnelle, les filtres et l'évacuation verticale en toiture permettront de limiter les odeurs et fumées liées à la cuisson.

Les filtres et conduits feront l'objet d'un entretien régulier.

### 11.2. Bruit et vibrations

Les équipements techniques seront installés sur des supports adaptés afin de limiter la transmission des vibrations à la structure du bâtiment.

Aucune musique ni installation sonore extérieure n'est prévue.

L'exploitation du commerce respectera les prescriptions applicables en matière de bruit de voisinage.

### 11.3. Déchets

Les cartons, déchets alimentaires et autres déchets seront triés et stockés temporairement à l'intérieur du commerce dans des contenants fermés.

Les déchets seront sortis uniquement conformément au calendrier de collecte applicable.

Aucun stockage permanent de déchets ne sera organisé sur l'espace public.

### 11.4. Fréquentation et propreté

L'activité étant principalement orientée vers la vente à emporter, la fréquentation sera généralement de courte durée. La possibilité limitée de consommation devant l'établissement, au moyen de quelques tables hautes de type mange-debout, restera accessoire à l'activité principale et sera soumise aux autorisations communales nécessaires.

L'exploitant veillera à maintenir en permanence la propreté de la devanture et de ses abords, à assurer l'évacuation régulière des déchets et à éviter les rassemblements, nuisances sonores ou comportements susceptibles de perturber le voisinage.

---

## 12. Conclusion

Le projet permet de maintenir et de valoriser la fonction commerciale du rez-de-chaussée tout en adaptant le bâtiment à une petite activité contemporaine de restauration.

L'aménagement proposé est principalement orienté vers la préparation et la vente de pizzas à emporter, complétées par la vente de pâtisseries belges et par une possibilité limitée de consommation devant l'établissement.

La fenêtre à guillotine répond au fonctionnement particulier du commerce, à la faible largeur de la façade et à la superficie limitée du rez-de-chaussée. Elle complète la porte d'entrée indépendante sans supprimer ni entraver l'accès normal à l'intérieur du commerce.

Les interventions sont limitées au rez-de-chaussée, au premier étage, à la devanture, à l'escalier intérieur et aux équipements techniques nécessaires.

Aucune modification du volume bâti ni intervention dans les niveaux supérieurs n'est prévue.

Le projet est conçu dans un souci d'intégration architecturale, de respect du contexte patrimonial de la rue des Fripiers et de limitation des nuisances pour le voisinage.