



Rapport annuel 2021 - 2022



Crédit photo : Eugénie Pigeonnier
Crédit graphisme : Natacha Gwizdalla

Ce document est imprimé par Imprime- Emploi,
une entreprise d'insertion, sur du papier qui
contient 100 % de fibres postconsommation, est
fabriqué avec un procédé sans chlore et à partir
d'énergie biogaz. Il est certifié FSC® et Garant
des forêts intactes MC.

SOMMAIRE

02	ÉDITO ET FAITS SAILLANTS
04	MISSION, VISION ET VALEURS
07	SPÉCIAL 30 ANS
09	ENTRETIEN AVEC LÉVIS
11	INSERTION SOCIOPROFESSIONNELLE
19	RESTO COMMUNAUTAIRE ET MILIEU DE VIE
25	ACTIONS COMMUNAUTAIRES
30	BÉNÉVOLAT
33	SERVICE TRAITEUR
38	LOCATION DE SALLE
41	RETOUR SUR LES AUTRES ENJEUX 2021-2022
44	RÉSULTATS FINANCIERS
46	PERSPECTIVES 2022-2023
48	ÉQUIPE
50	REMERCIEMENTS

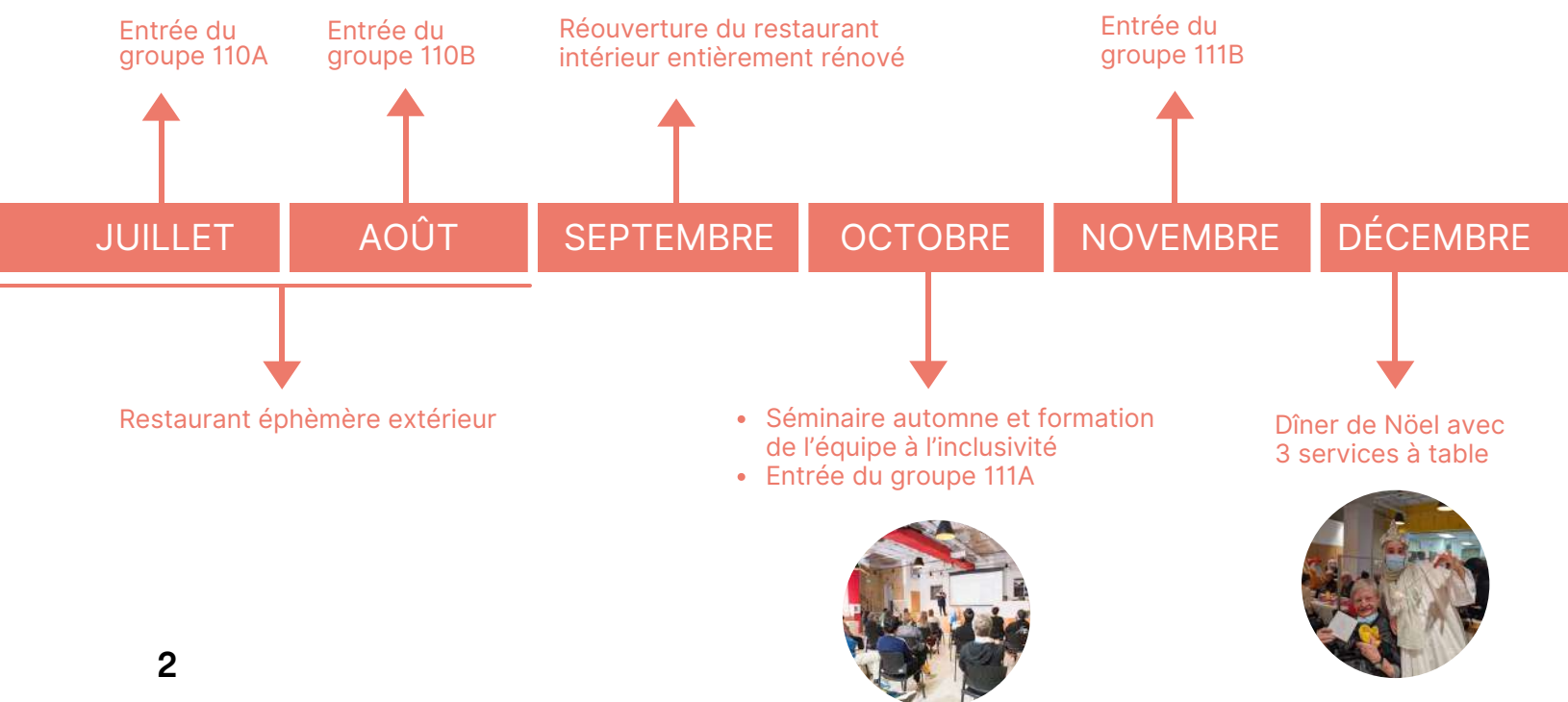
ÉDITO ET FAITS SAILLANTS

L'année 2021-2022 demeurera l'année de transition vers un retour à une nouvelle normalité post-pandémie.

Au niveau de notre volet communautaire, cela s'est traduit par la réouverture du restaurant communautaire à l'intérieur, une hausse de la fréquentation, l'accueil de nouveaux dîneurs et dîneuses, et un développement majeur de nos activités de milieu de vie.

Notre présence en HLM pour personnes âgées s'est maintenue, et la concertation a repris à sa fréquence habituelle.

Au niveau de notre volet insertion, nous avons rencontré des défis importants pour rejoindre la clientèle. Le plein emploi masque une réalité pourtant significative : les personnes exclues du marché de l'emploi cumulent aujourd'hui encore plus de freins à l'insertion sociale et professionnelle qu'avant la pandémie.



Nous avons donc un double défi, partagé par la plupart des entreprises d'insertion du Québec : nous faire connaître auprès de ces personnes comme une ressource pouvant les aider, et réussir à les accompagner vers le succès avec les mêmes ressources (principalement humaines) et la même durée de parcours qu'auparavant. Ceci questionne notre modèle et nos outils, et des réflexions devront s'amorcer dans les prochains mois, pour s'assurer de nous adapter au mieux à cette nouvelle réalité.

Au niveau économique, l'activité de notre Service Traiteur est repartie très fortement depuis avril, laissant présager de très beaux résultats pour les prochains mois! Ce qui nous permettra de soutenir financièrement l'ensemble de nos actions sociales et de nos projets de développement.

Suivez-nous sur nos réseaux sociaux, et abonnez-vous à notre infolettre pour suivre nos actualités toute l'année !

Audrey Mougenot, directrice générale

Andrée Louis-Seize, DG par intérim de nov. 2021 à août 2022

Aimé Chartier, président du conseil d'administration



- Début de la distribution des Paniers de fruits et légumes
- Entrée du groupe 112A



Sortie Cabane à Sucre



- Les 30 ans de Resto Plateau à travers 2 événements
- Le salon de l'immigration
- Entrée du groupe 113B

JANVIER

FÉVRIER

MARS

AVRIL

MAI

JUIN

- Participation à la mobilisation "Engagez-vous pour le communautaire"
- Entrée du groupe 112B



- La fête du printemps post confinement
- Spectacle de musique animé par les dîneurs et dîneuses
- Entrée du groupe 113A

- La foire commerciale de l'Avenue Mont Royal
- Diffusion de courts-métrages du festival du film très court dans la salle du restaurant



MISSION, VISION ET VALEURS

Mission

Favoriser l'autonomie, l'inclusion et l'accès à la sécurité alimentaire depuis 1992

Acteur de l'économie sociale, Resto Plateau est un organisme à but non lucratif dont la mission est de favoriser l'autonomie, l'inclusion et l'accès à des ressources permettant de répondre à des besoins essentiels tels que la sécurité alimentaire, auprès de la communauté montréalaise et des environs.

Par son volet entreprise d'insertion, Resto Plateau propose un travail, une formation professionnelle et un accompagnement social, dans l'objectif de servir de tremplin vers le marché de l'emploi et les métiers de la restauration.

Par son volet communautaire, Resto Plateau offre, dans son restaurant, un lieu d'accueil et de partage et des repas nutritifs à prix réduits.

Resto Plateau accompagne également des personnes en situation d'insécurité alimentaire ou d'isolement en développant leur autonomie alimentaire et sociale, en partenariat avec les acteurs et les actrices de la communauté.

Vision

Contribuer à bâtir une société inclusive, où chacun et chacune trouve un espace pour s'épanouir dans la dignité.

Valeurs

Inclusion

Pour Resto Plateau, l'inclusion c'est accueillir chaque personne dans son entièreté et embrasser les différences. C'est concevoir et offrir nos services et nos façons de faire pour donner une opportunité équivalente à tous. C'est favoriser et encourager la participation active de chacun, dans le respect.

Engagement

L'engagement fait partie de l'ADN de Resto Plateau : nous visons un impact significatif dans la vie de celles et ceux qui bénéficient de nos services d'insertion et d'autonomie alimentaire et sociale. Nous nous engageons envers elles et eux, ainsi qu'envers nos partenaires, nos bailleurs de fonds, nos membres et la communauté, à assurer la réalisation de notre mission, la qualité de nos résultats et répondre présent, beau temps, mauvais temps.

Créativité

À Resto Plateau, la créativité s'exprime à travers notre capacité à répondre aux besoins des personnes que nous soutenons en imaginant des solutions innovantes. C'est faire preuve de débrouillardise dans notre quotidien, s'adapter continuellement aux nouvelles réalités et aux moyens dont on dispose.

Pouvoir d'agir

Le développement du pouvoir d'agir est central aux méthodes d'accompagnement et d'intervention de Resto Plateau, mais aussi aux façons de travailler ensemble et au rôle de chaque membre de l'équipe. Valoriser le pouvoir d'agir, c'est viser l'autonomie, faire confiance, contribuer au dialogue, et outiller chaque personne pour qu'elle puisse prendre des décisions pour elle-même et/ou pour Resto Plateau.

Solidarité

Être solidaire, pour Resto Plateau, c'est, avec les autres acteurs et actrices de la communauté, rassembler, s'entraider et contribuer à une société inclusive, où chacun et chacune trouve un espace pour s'épanouir dans la dignité.



SPÉCIAL 30 ANS



Journée portes ouvertes

En 2022, Resto Plateau a eu 30 ans. Nous avons célébré cet anniversaire lors d'une journée portes ouvertes au mois de mai. Au menu : buffet préparé par les chefs et cheffes et les travailleurs et travailleuses en insertion, nombreuses animations, BBQ extérieur, etc. Les dîneurs et dîneuses, partenaires, citoyens et citoyennes du quartier, clients et clientes du traiteur et membres des organismes du Monastère furent nombreux à participer à cette journée !

Toutes les personnes invitées ont eu l'occasion de visiter les cuisines et les locaux auxquels elles n'ont pas habituellement accès. Ç'a été une belle occasion de voir les coulisses de Resto Plateau, et de mieux comprendre le fonctionnement de notre organisation!

Soirée 30 ans d'impact !

L'autre temps fort de nos célébrations fut une soirée dédiée à nos partenaires sur le thème « 30 ans d'impact » : notre Service Traiteur a régalié nos convives pendant que quelques invités de marque partageaient leur vision de Resto Plateau et de son impact : Steven Guilbeault, député de Laurier-Sainte-Marie et ministre de l'Environnement et du Changement climatique, Luc Rabouin, maire de l'arrondissement du Plateau Mont-Royal, et Benoit Sauvé, Directeur Général de la Caisse Desjardins du Plateau Mont-Royal. Ce fut aussi l'occasion d'inaugurer officiellement notre nouvelle salle.



Sophie Plante,
Directrice de production
(depuis juillet 2022)

Lévis Lavoie,
Directeur de production
(départ à la retraite en septembre 2022)

ENTRETIEN AVEC LÉVIS

Après une longue carrière à Resto Plateau, quasiment depuis sa création en 1992, Lévis Lavoie, directeur de production, prend sa retraite ! Il est remplacé par Sophie Plante, auparavant coordonnatrice du volet communautaire de Resto Plateau.

Quels différents postes as-tu occupés à Resto Plateau ?

- Formateur théorique de cuisine d'avril 1993 à février 2007 (groupes 4 à 53)
- Directeur de production de mai 2011 à septembre 2022.

Si tu devais résumer 30 ans de carrière à Resto Plateau en 3 mots ?

Passion de la cuisine, relation d'aide, et don de soi !

Un moment qui t'a particulièrement marqué ?

Les fins de parcours théorique : après mes 13 semaines en théorie, avec mon groupe, on simulait un restaurant table d'hôte, avec 2 choix de soupe, 2 choix d'entrée, 3 à 4 choix de plat principal, 2 choix de dessert. Nous faisons appel à des bénévoles pour le service et tout le groupe était dans la cuisine avec les commandes qui entraient comme dans un vrai restaurant. On a commencé avec 80 personnes et ça a fini à 200 personnes. On a aussi fait des variantes : buffet froid, fêtes gourmandes avec menus de plusieurs pays, brunch du dimanche, etc... Les travailleurs et travailleuses en formation étaient très fier.ères de leurs réalisations, leur reconnaissance était pour moi une très grande source de motivation.

Un souvenir à partager ?

Une sortie à la Fête gourmande sur l'île Ste-Hélène à Montréal avec un de mes groupes. C'était un groupe pas facile, et après cette sortie, il y a eu une chimie et on a fait des miracles avec eux.

Un conseil pour Sophie, qui te remplace comme directrice de production ?

Être à l'écoute de la clientèle et du personnel, s'accrocher à la mission du Resto Plateau, garder toujours en tête le "pour qui" et le "pour quoi" on est là !

Que souhaites-tu à Resto Plateau pour les 30 prochaines années ?

Que Resto Plateau continue de se développer, pour le meilleur, tout en gardant l'âme du départ.

Que peut-on te souhaiter pour tes 30 prochaines années ?

Savourer la vie, prendre des marches en nature, profiter de la vie et comme ma mère, je souhaite avoir le gène pour vivre longtemps comme elle, mais surtout, comme elle en santé !

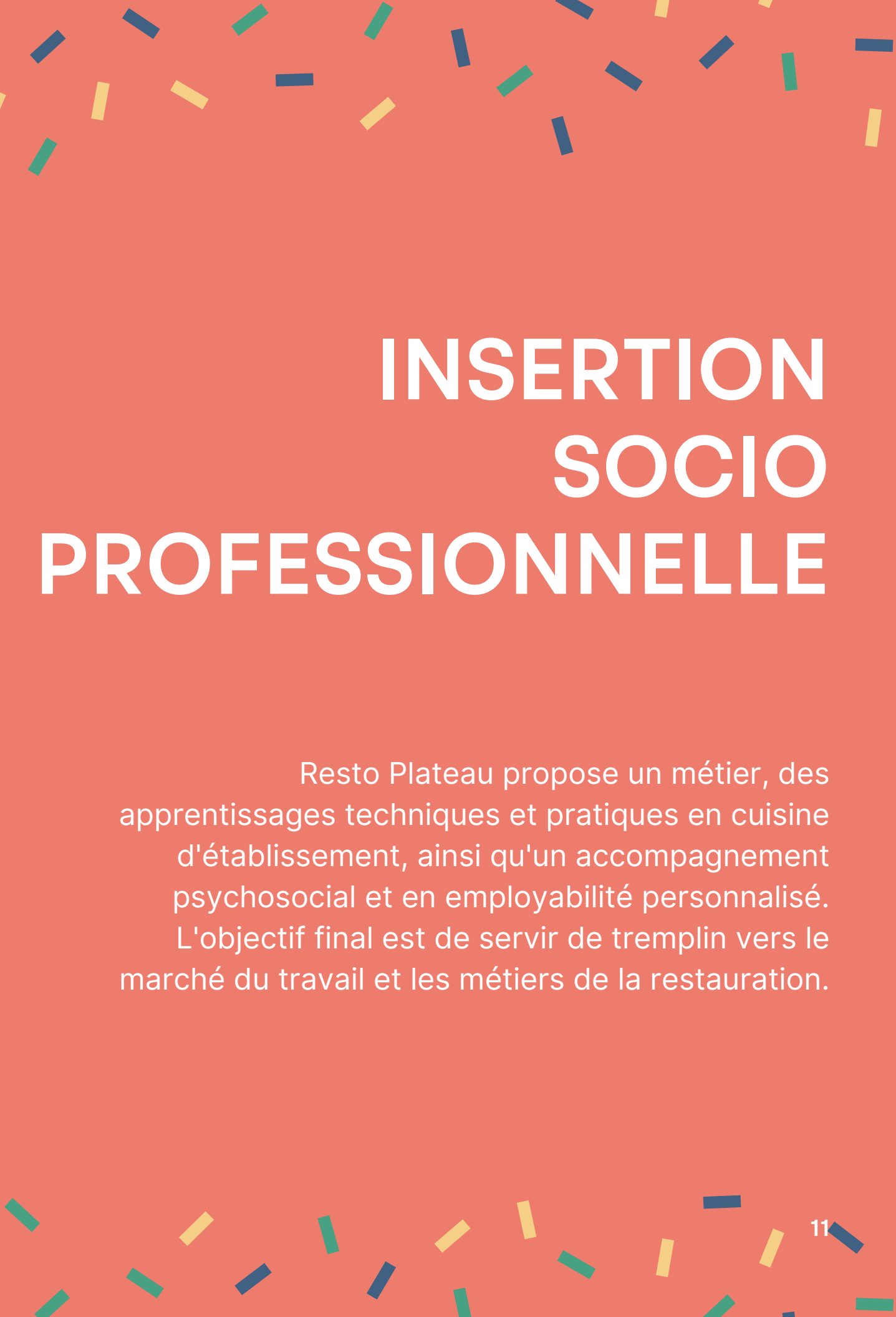
**Merci pour tout, Lévis,
et félicitations, Sophie !**



“

Resto Plateau m'a permis de perfectionner mes aptitudes de travail et d'apprendre une multitude de techniques. Merci au personnel qualifié et chaleureux qui a fait de moi le cuisinier que je suis aujourd'hui.

Josué, travailleur en insertion



INSERTION SOCIO PROFESSIONNELLE

Resto Plateau propose un métier, des apprentissages techniques et pratiques en cuisine d'établissement, ainsi qu'un accompagnement psychosocial et en employabilité personnalisé. L'objectif final est de servir de tremplin vers le marché du travail et les métiers de la restauration.

Notre parcours d'insertion socioprofessionnelle



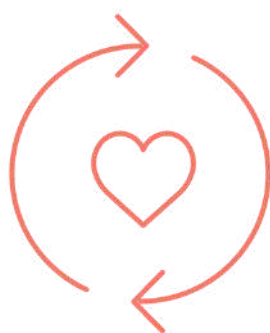
27 semaines

d'apprentissage en cuisine

Apprentissage pratique & théorique
en cuisine d'établissement

+

Accompagnement par
des chefs et cheffes d'expérience



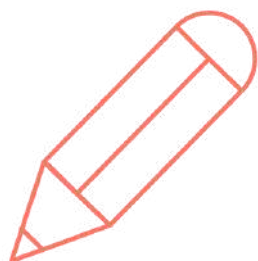
70 heures

d'accompagnement
personnel et social

Support dans l'atteinte d'objectifs
pour améliorer sa qualité de vie

+

Ateliers de groupe sur divers sujets
reliés au savoir-faire et au savoir-être



6 semaines

de démarches d'intégration
en emploi

Stage en entreprise avec
accompagnement

+

Recherche d'emploi avec
accompagnement

Réalisations 2021-2022

Renforcement important du volet de formation au service à la clientèle

Ce volet a été significativement revu : création d'un poste de formation aux autres métiers de la restauration (service clientèle et manutention), bonification de la formation théorique et pratique, encadrement beaucoup plus précis des travailleurs et travailleuses en formation lors de leur temps passé sur les plateaux de travail concernés par le service à la clientèle (caisse du restaurant, service dans les HLM dans le cadre du projet Nourrir le Quartier, ou encore service lors d'évènements traiteur). Ceci a pour objectif de mieux outiller nos travailleurs et travailleuses pour le marché de l'emploi, et éventuellement leur ouvrir plus de possibilités à la sortie, en fonction de leurs préférences et forces. Cela a aussi permis de créer des ponts entre le projet en sécurité alimentaire Nourrir le Quartier et l'insertion, renforçant les liens entre les diverses activités de Resto Plateau.

Focus sur le recrutement

Le recrutement des travailleurs et travailleuses en insertion a été un défi majeur cette année, et l'a été également pour l'ensemble des entreprises d'insertion du Québec. Ceci s'explique par plusieurs facteurs, dont un délitement des organismes communautaires dû à la pandémie, qui étaient une grande source de candidats et candidates.

Mais le facteur majeur est le fait que les personnes aujourd'hui exclues du marché de l'emploi ont un niveau d'éloignement beaucoup plus élevé qu'il y a encore deux ans. Il arrive donc de plus en plus fréquemment que nous devions orienter ces candidats et candidates vers d'autres ressources, nos moyens actuels et les contraintes du parcours définies par Emploi Québec (en particulier sa durée et les ressources limitées en intervention psychosociale) ne nous permettant pas d'accueillir ces profils.

Il nous faut donc redoubler de travail pour « joindre » les personnes qui pourraient bénéficier de notre parcours. Nous nous sommes donné comme objectif de poursuivre la mise en œuvre du plan de communication pour l'insertion en ayant en tête ces nouvelles réalités. Nous avons ainsi lancé une campagne de communication dans le métro destinée à ce public. Nous avons aussi participé au 3ème Salon de l'insertion et de la formation, salon développé par un de nos partenaires, MIRE (Mouvement pour l'Intégration et la Rétention en Emploi). Nous avons également participé au Salon de l'immigration et de l'intégration au Québec.

Développement des partenariats

En lien avec les enjeux de recrutement, mais aussi d'employabilité, nous avons décidé de créer un poste supplémentaire de chargé.e des partenariats insertion. En effet, nous pensons nécessaire d'investir des moyens supplémentaires à ce stade pour créer de nouveaux partenariats (et maintenir les existants) avec de potentiels employeurs en restauration, afin qu'ils nous réfèrent des personnes qu'ils ne peuvent pas embaucher directement par manque d'expérience ou difficultés psychosociales, mais aussi afin qu'ils embauchent nos travailleurs et travailleuses à la fin de leur parcours.

Projets communs avec des organismes du quartier

Nous avons continué notre projet d'ateliers sur l'éco-responsabilité avec le soutien des Ateliers d'éducation populaire du Plateau. Ceux-ci nous proposent des espaces verts pour parler agriculture urbaine, compostage et participation citoyenne.

Mise à jour des outils d'apprentissages théoriques du métier

Ce chantier colossal est presque terminé : 85% du travail a été complété. Ce sujet demande du temps, de la réflexion et de la recherche. Nous prévoyons terminer d'ici la fin de l'année 2022-2023.

Nous avons participé à deux projets de recherches menés par CÉRTA et la Chaire-Réseau de Recherche sur la Jeunesse du Québec ainsi que CRISES et l'UQAM. L'objectif final était d'avoir un portrait juste de l'impact des Entreprises d'insertion sur les participants et participantes tout en se questionnant sur des points particuliers. Nous avons participé à deux comités de réflexions : l'évolution du marché du travail et la bonification du modèle des entreprises d'insertion.

La recherche nous a permis de définir des pistes d'actions pour continuer à offrir des services permettant de répondre au maximum à la clientèle desservie.



“

Arrivée compliquée avec des années compliquées, suite à la pandémie entre autres. Après plusieurs années en tant que plongeur et une évolution lente compte tenu des objectifs en tête, un jour je suis tombé sur l'annonce de Resto Plateau, ça concordait avec mes valeurs et mes défis personnels. J'ai donc décidé de m'inscrire et pour mon plus grand bonheur je fus accepté. Aujourd'hui, entouré de collègues et de chefs-chefes formidables, j'apprends à avoir plus confiance en moi et à me dépasser chaque jour. Je dis également un gros merci à toute l'équipe administrative qui aide à la vie du restaurant.

Xavier, travailleur en insertion

Quelques statistiques sur le parcours



37%

né.es au Canada



31%

ont 35 ans et moins



63%

né.es à l'extérieur
du Canada



33%

sont arrivé.es au pays
dans les 10 dernières
années



50

personnes ont complété leur
parcours dont 32 qui ont
basculé de l'année précédente
et 18 qui ont débuté et terminé
dans l'année en cours.



27

ont trouvé un emploi dans
les 4 semaines suivant le parcours.



“

Mon expérience Resto Plateau : lors de mon arrivée, je ne savais pas à quoi m'attendre, sinon à un changement profond dans mon travail de cuisinier. Ici, j'ai dû apprendre à écouter les autres et à m'écouter pour apporter le meilleur soutien et apprentissage à toutes et tous. J'y côtoie des personnes de toutes origines et chaque jour est un défi pour donner de la confiance. J'ai l'impression de participer à quelque chose d'utile et constructif autant pour moi que pour elles et eux.

Yann, Chef formateur théorie



“

En tant que non-voyant, cuisiner est un défi, en venant ici ça me facilite la vie. Resto Plateau a été une ressource pour faire des rencontres à mon arrivée au Canada car je ne connaissais personne et je ne parlais pas français. Ici il n'y a que des personnes qui travaillent avec beaucoup d'amour, Resto Plateau est vraiment un endroit unique !

Carlos, dîneur



RESTO COMMUNAUTAIRE & MILIEU DE VIE

Notre restaurant communautaire offre des repas nutritifs, complets et délicieux à prix réduits, tout en étant un milieu de vie pour nos clients et clientes.

Le restaurant communautaire



Des repas complets, nutritifs et délicieux à faible coût

- + entrée, soupe, plat, dessert et boisson
- + prix de 4,75\$ au 1er juillet 2022 (ou 7\$ pour le prix solidaire)
- + options végétariennes, menus variés, selon le guide alimentaire canadien



Un service de soutien et référencement

- + écoute individuelle par un.e intervenant.e
- + clinique d'impôts
- + dépannage alimentaire, référencement vers d'autres ressources



Un lieu d'accueil et de partage pour socialiser

- + ouvert à toutes et tous
- + du lundi au vendredi de 11h30 à 13h30



Comptoir à emporter

- + plats congelés à 3,50\$
- + desserts, gourmandises du Service Traiteur
- + portions familiales

Quelques chiffres



67 252

REPAS DISTRIBUÉS

dont **32 645** repas servis
au restaurant

+28%

vs 2020/2021



1 679

repas complets
offerts gratuitement

+38%

vs 2020/2021



18 533

repas fournis à
d'autres organismes

Réalisations 2021-2022

Restaurant extérieur éphémère

À l'été 2021, afin de favoriser un environnement sécuritaire pour tous et toutes, nous avons continué de servir nos repas dans notre restaurant extérieur, comme à l'été 2020.

L'aménagement convivial a permis aux dîneurs et dîneuses de venir se restaurer tout en profitant d'un espace agréable et propice aux échanges.

Réouverture de notre nouvelle salle à manger

En septembre 2021, nous avons enfin ré-ouvert notre nouvelle salle à manger à l'intérieur. Les dîneurs et dîneuses ont pu découvrir les changements majeurs apportés suite aux travaux.

La pandémie étant encore bien d'actualité, nous avons dû faire preuve d'adaptation afin d'être en mesure d'assurer la sécurité des personnes qui venaient y manger ainsi que du personnel et des bénévoles.

Ayant une clientèle majoritairement âgée et par conséquent vulnérable à la COVID-19, nous avons pris la décision difficile de réserver notre salle à manger aux personnes vaccinées. Les personnes non vaccinées pouvaient toujours acheter leur repas à emporter.

Afin de faciliter les démarches liées au passeport vaccinal, qui pouvaient être compliquées pour beaucoup, Marie Briard, qui a travaillé de longues années à Resto Plateau jusqu'à sa retraite, et est bien connue de nos dîneurs et dîneuses, est revenue travailler quelques semaines. Elle a pu aider celles et ceux qui en avaient besoin à prendre rendez-vous pour leur vaccination, ou encore imprimer et plastifier leur passeport vaccinal.

Création du comptoir à emporter

Suite aux travaux de rénovation, nous avons pu ouvrir notre comptoir à emporter : une offre alimentaire spécifique pour que les personnes qui viennent manger à Resto Plateau aient des options pour les soirs et les fins de semaine, ainsi qu'un accès à des produits gourmands de notre Service Traiteur à prix spéciaux. Louise, fidèle bénévole, assure l'accueil de la clientèle et la caisse de ce comptoir tous les jours.



8 217

repas congelés vendus
au comptoir en 2021-2022
(ouverture en septembre)

Milieu de vie

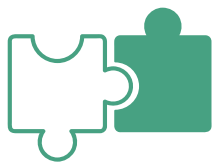


Un milieu de vie par et pour ses membres

pour socialiser, faire partie d'une communauté



un comité des dîneur.euses qui propose des activités



Des activités diverses

des activités hebdomadaires dans et en dehors du restaurant



des sorties à la journée (cabane à sucre, plage...)



Des événements spéciaux

un repas de Noël servi à table et gratuit



d'autres événements thématiques et saisonniers

Activités réalisées

Cabane à sucre

Cette sortie a été un moment fort de l'année. Après deux ans d'attente, nous avons enfin pu sortir de la ville avec les dîneurs et dîneuses pour partager un repas festif et rassembleur.

« Mardi, on joue ! »

Chaque semaine, notre salle de restaurant se transforme en salle de jeux de société, ce qui donne l'occasion à nos dîneurs et dîneuses de rire et s'amuser ensemble.

Comité des dîneurs et dîneuses

Ces rencontres sont des moments privilégiés pour recueillir les avis des dîneurs et dîneuses sur les différents enjeux qui les concernent.

Festival du film très court

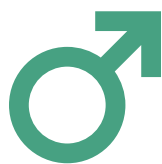
Pendant toute une semaine, nous avons eu la chance de pouvoir projeter des courts métrages dans le cadre de ce festival. Une belle occasion pour les cinéphiles de Resto Plateau!



Quelques statistiques sur notre clientèle



59%
ont plus de 65 ans



66%
sont des hommes



55%
vivent ailleurs que
sur le Plateau



59%
fréquentent Resto Plateau
depuis plus de 5 ans



69%
viennent plusieurs
fois par semaine



73%
vivent seul.es



64%
gagnent moins de
25 000\$ soit en
dessous du seuil de
pauvreté



65%
sont à la retraite,
et 23% sont sans emploi

Moisson Montréal nous a distribué
26 220 kilogrammes de denrées alimentaires
cette année soit une valeur de 185 377 \$.

**Merci Moisson Montréal,
pour cette généreuse contribution !**



“

Tout le monde est fun et semble attentif à ce que je veux ! C'est vraiment agréable de venir choisir ses plats. En plus, la nourriture est bonne : j'adore la crème d'asperge !

**Christiane, résidente des habitations Sainte-Agnès
qui bénéficie du projet Nourrir le quartier**



ACTIONS COMMUNAUTAIRES

Nos actions communautaires contribuent à développer l'autonomie alimentaire et sociale de personnes en situation d'insécurité alimentaire ou d'isolement. Ces initiatives sont majoritairement issues de la concertation avec d'autres organismes et se font en partenariat.

Resto Plateau et la sécurité alimentaire



Développer l'autonomie alimentaire et sociale

Démultiplier nos impacts en dehors de notre restaurant communautaire



Passer par l'alimentation pour résoudre d'autres problématiques sociales



Agir en concertation

Valider les besoins et identifier les solutions en échangeant avec d'autres organismes



Créer et poursuivre des partenariats avec d'autres acteurs



Partager notre expertise et nos ressources

Optimiser notre impact en agissant là où notre expertise est la plus forte, ou partager nos ressources pour augmenter l'impact de nos partenaires

Nos initiatives

Nourrir le quartier

Initiative phare de Resto Plateau pendant la pandémie, le projet Nourrir le quartier a continué avec succès cette année, proposant des plats nutritifs à bas coût pour les personnes dans le besoin qui auraient de la difficulté à se rendre dans notre restaurant communautaire.

- Volet HLM

Resto Plateau, en concertation avec l'OMHM (Office municipal d'habitation de Montréal), dessert tous les HLM pour personnes âgées du Plateau Mont-Royal.

- Volet points de chute

Resto Plateau livre des repas directement chez des organismes partenaires, comme par exemple le Carrefour des Petits Soleils. Cela permet de rejoindre plus facilement les personnes que ces organismes accompagnent.

Nourrir le Quartier est un programme financé par le FIRM (Fonds d'initiative et de rayonnement de la métropole), Centraide et la Fondation Saputo.

8673

repas distribués
pour Nourrir le quartier

1575

contacts avec les
résidents des HLM

174

visites en HLM

Paniers solidaires

Ces paniers favorisent l'accessibilité aux fruits et légumes pour les citoyens et citoyennes du Plateau. Ils sont vendus à moitié prix pour les ménages à faible revenu et sont disponibles deux fois par mois à Resto Plateau et dans d'autres organismes partenaires.

Le projet est une collaboration entre la CDC Plateau Mont-Royal, La Maison d'Aurore, le Centre du Plateau, les CCGP et Resto Plateau.

358

paniers entre février et juin 2022, dont 75% pour des ménages à faible revenu



Kiosques d'information

Activité visant à faire connaître les ressources disponibles dans le quartier pour les personnes qui fréquentent Resto Plateau. Cela permet aussi de les sensibiliser aux réalités de différents groupes marginalisés et encourager un vivre ensemble harmonieux.

Quelques organismes qui sont venus nous voir : Comité Logement, Les Ateliers d'éducation populaire du Plateau, Exeko, Gris Montréal, Plein Milieu.

“

Pour le CLPMR, il est important d'aller chercher les locataires du quartier dans leur milieu. C'est pourquoi nous allons dans des organismes comme Resto Plateau pour y tenir des kiosques et y donner des ateliers sur les droits des locataires. L'on peut y rejoindre les dîneurs et dîneuses qui ne solliciteraient normalement pas nos services sans qu'ils et elles aient besoin de se déplacer.

**Annie Legault, organisateur communautaire
du Comité Logement du Plateau Mont-Royal**

Les Cigognes

C'est un projet collectif des membres de la table de concertation Autour des Familles Grand Plateau initié au printemps 2018. Pour répondre aux besoins alimentaires des familles précaires du quartier et alléger leur charge mentale, un système de plats cuisinés distribués gratuitement a été mis en place. Les repas sont préparés et livrés à domicile par Resto Plateau. Les autres partenaires sont le CIUSSS du Centre-Sud-de-l'Île-de-Montréal, les Cuisines collectives du Grand Plateau, la Petite Maison de la Miséricorde, et la Table AFGP.

La concertation

Resto Plateau a pour objectif de rester connecté avec les différents acteurs en prenant une part active aux différentes tables de concertation sectorielles et du quartier :

- Table Autour des familles Grand Plateau
- Table Alliances 3e âge Grand Plateau
- Table sur la Faim du Montréal Métropolitain
- Corporation de développement communautaire Plateau-Mont-Royal
- Comité itinérance de la CDC PMR
- Comité local en sécurité alimentaire de la CDC PMR

Les 4 000 organismes d'action communautaire autonome ont besoin de 460 millions de dollars de plus, par année, pour financer adéquatement la réalisation de leur mission.



Engagez-vous pour le communautaire

En février dernier, Resto Plateau a participé à une mobilisation historique du milieu communautaire à travers le Québec, afin de réclamer un financement à la mission adéquat de la part du gouvernement. Dîneurs et dîneuses, travailleurs et travailleuses en insertion ont conçu des pancartes que nous avons portées fièrement lors d'une marche dans les rues de Montréal.



“

Resto Plateau a été ma bouée de sauvetage de pandémie, alors que je cherchais une bonne excuse pour sortir de la maison. Ma journée «bénévolat» est vite devenue un incontournable de ma semaine, le moment de venir échanger sourires, mots gentils ou petites blagues. Merci aux usager.ères de m'avoir si bien accueillie et merci à toute l'équipe pour le beau travail que vous faites !

Fabienne, bénévole

BÉNÉVOLAT

L'action bénévole dans notre organisme c'est :

1

L'occasion, pour les bénévoles, d'acquérir de nouvelles compétences et expériences, et de développer leur réseau, tout en apportant leur contribution à notre mission

2

Un élément clé pour construire une société plus équitable et démocratique, bâtie sur la participation et l'engagement de tous

3

L'opportunité, pour Resto Plateau, de bénéficier de nouvelles idées, d'entraide, de soutien concret et opérationnel

4

Un levier d'intégration sociale et professionnelle pour tous



97

bénévoles ont totalisé

1964

heures de bénévolat



Quelques exemples de missions réalisées par notre superbe équipe de bénévoles

Au restaurant communautaire :

- Accueillir et orienter des personnes dans la salle à manger
- Guider les personnes à mobilité réduite
- Partager sa joie de vivre avec les dîneurs et dîneuses tout en faisant respecter les règles de distanciation et d'hygiène
- Prendre en charge la caisse du restaurant ou du comptoir à emporter
- Préparer les boissons
- Servir les repas

En cuisine :

- Aider l'équipe de la cuisine à portionner et à emballer les plats qui seront servis aux dîneurs et dîneuses
- Aider l'équipe du traiteur ou à la plonge

À l'administration et aux opérations :

- Participer à des journées spéciales (Noël, activités, sorties, etc.)
- Apporter des compétences très spécifiques (par exemple : juridiques, en ressources humaines, etc.)
- Rejoindre le conseil d'administration pour mettre ses compétences en gouvernance au service de la mission



Le 6 mai dernier, 12 bénévoles de l'équipe Effet B de Bombardier se sont impliqués pour une journée entière lors du grand ménage de printemps à Resto Plateau!

- + Vous souhaitez vous engager avec nous ?
 - + Vous avez des questions sur le bénévolat ?
 - + Vous êtes une entreprise et souhaitez mettre les compétences de votre équipe au service de notre mission ?
- Parlons-en !

Nathe Perrone au poste 2376 ou
par courriel nathe.perrone@restoplateau.com



“

Je n'ai eu que de bons commentaires au sujet du repas. Les gens ont adoré le menu. Les desserts ont fait fureur (surtout la petite tartelette!). Les invités qui ne souhaitaient pas prendre d'alcool ont beaucoup apprécié le cocktail non-alcoolisé. C'était une excellente idée de nous proposer cette option! Vos employés étaient sympathiques et le service impeccable. Nous étions très satisfaits! Ils étaient très disponibles et très respectueux. Au plaisir de faire de nouveau affaire avec Resto Plateau et un grand merci pour votre professionnalisme.

Myriam de la Sécurité Incendie Montréal, cliente du Service Traiteur



SERVICE TRAITEUR

Le Service Traiteur de Resto Plateau propose une offre complète, de la boîte à lunch au cocktail dinatoire, pour tout type d'événement. Nos menus sont variés, gourmands et d'un excellent rapport qualité prix.

Le Service Traiteur



Un traiteur gourmand...

- + des menus variés et de qualité
- + une grande créativité de nos chefs et cheffes
- + pour toutes les occasions :
dîner d'affaires, réunion d'équipe ou évènement festif

...et engagé...



- + tous les profits générés par notre Service Traiteur sont réinvestis dans notre mission sociale
- + nos créations culinaires sont réalisées par notre équipe de professionnel.les chevronné.es, accompagné.es des travailleurs et travailleuses en insertion, qui ont ainsi l'opportunité d'exercer leurs apprentissages
- + nous analysons et limitons au maximum notre empreinte environnementale



... depuis 1992

- + une grande expertise de nos équipes
- + un accompagnement personnalisé
- + des services complémentaires et clés en main

Un nouveau positionnement réussi

Le début de l'année 2022 a permis de confirmer la pertinence des changements réalisés ces deux dernières années au Service Traiteur. Acquisition de nouveaux clients, fidélisation des anciens, plus grand rayonnement, forte croissance du chiffre d'affaires sont les principales réalisations de l'année. Les fondamentaux sont désormais solides et ancrés : tout est en place pour une croissance continue des activités et donc du financement autonome de Resto Plateau.

Quelques exemples de nos prestations



Conférence HECxTEDx

Les étudiants de HEC ont choisi Resto Plateau pour leur TEDx d'avril : nous avons régalié 140 personnes, très enthousiastes lors du dîner et du cocktail de clôture. Le petit plus : une collaboration réussie, à notre initiative, avec Retourncy et leurs contenants consignés !

Nature Québec

Pour sa soirée de levée de fond dans l'atrium de la Maison du Développement Durable, Nature Québec a fait confiance à notre Service Traiteur pour un cocktail dinatoire de 100 personnes, avec personnel de service et location de matériel.

40e anniversaire d'Alliance 3e âge au parc Lafontaine

Les Accordailles et la Maison d'Aurore ont fait confiance à Resto Plateau pour saluer le 40e anniversaire d'Alliance 3e Âge, lors d'un grand pique-nique au Parc Lafontaine, avec personnel dédié.

Accréditation Concordia

Le Service Traiteur Resto Plateau est fier d'avoir été sélectionné parmi les 10 traiteurs qualifiés pour 3 ans à Concordia.

**Découvrez
notre menu !**





Cette année en quelques chiffres



420

commandes



+ de 8500

convives



1/3

de nos clients commandent
plus de 2 fois par an

Parmi les clients qui nous ont fait confiance :



LOCATION DE SALLE



Une grande salle de réception à deux pas du métro Mont-Royal

- + entièrement rénovée et équipée
- + un espace modulable
- + 3000 pieds carrés, 350 personnes debout, 124 places assises



Notre Service Traiteur pour vous accompagner

- + repas assis ou cocktail
- + avec ou sans service



De multiples possibilités

- + conférences, séminaires d'entreprises
- + 5@7, soirées de lancement, événements de réseautage
- + assemblées générales

Réalisations 2021-2022

Suite à la réouverture de la salle en septembre 2021, nous avons pu commencer le travail autour de la stratégie de développement de notre nouvelle activité : louer notre salle en dehors de nos heures d'ouverture. Cette nouvelle activité, possible grâce aux rénovations réalisées l'année précédente, est une source de revenus autonomes supplémentaires pour Resto Plateau, et participera donc à notre objectif de plus grande autonomie financière, afin de pouvoir investir dans notre mission sociale.

Nous avons pu bénéficier du soutien d'Innogec pour le financement de dépenses marketing (vidéo promotionnelle, photos professionnelles de la salle) ainsi que juridiques (modèle de contrat de location). La prochaine étape consistera à mettre en œuvre une stratégie de promotion pertinente afin de faire connaître cet espace et les services disponibles.

Pour en
savoir plus !



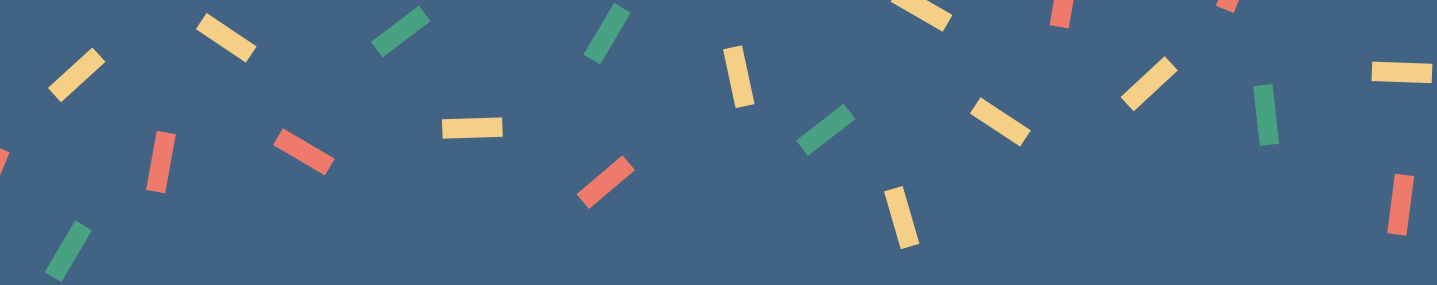




“

Je travaille à Resto Plateau depuis 2018. Le poste d'intervenante que j'ai occupé pendant près de 3 ans m'a permis d'accompagner des dizaines de travailleurs et travailleuses en insertion à travers leur parcours. Riche de cette expérience, j'avais envie de relever de nouveaux défis. En août 2021, j'ai eu l'opportunité d'évoluer vers le poste de coordonnatrice du volet communautaire. Devenir coordonnatrice m'a permis de sortir de ma zone de confort et de développer de nouvelles compétences, comme la gestion d'une équipe ou encore la rédaction de demandes de subvention. Après un an à ce poste, je peux dire que cette évolution a été bénéfique pour mon épanouissement professionnel et je suis bien contente de contribuer à ma façon à la mission de Resto Plateau.

Gaëlle, Coordinatrice du volet communautaire



RETOUR SUR LES AUTRES ENJEUX 2021-2022

Comme chaque année, plusieurs projets transversaux ont été menés. Les plus significatifs sont présentés ici.

Plats congelés et standardisation

La création du comptoir à emporter lors des travaux du restaurant ainsi que le succès du projet Nourrir le Quartier a donné le coup d'envoi à un changement important côté cuisine : l'augmentation significative de la production de plats congelés et la standardisation de cette production (recettes mais aussi étiquetage grâce à l'achat d'une machine dédiée). Ceci profite

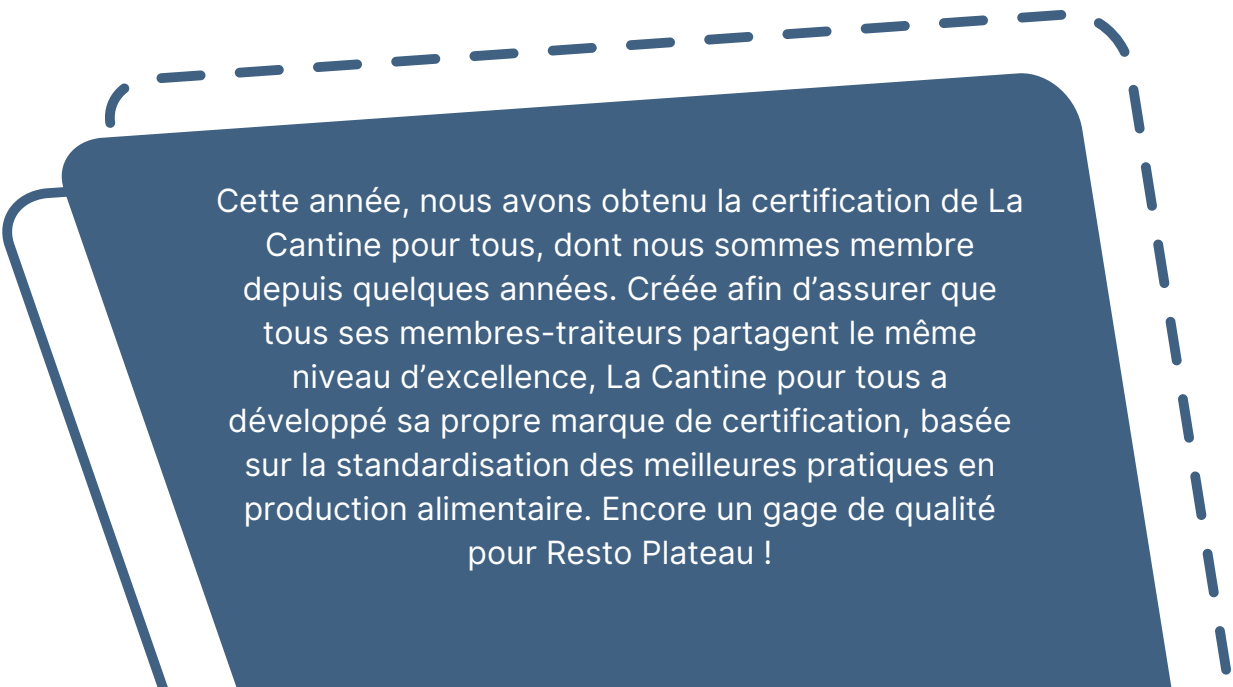
principalement aux personnes âgées des HLM que nous desservons, la vente de nourriture à emporter a augmenté très significativement, démontrant donc que le comptoir à emporter répond à une réelle demande auprès de la communauté que nous desservons, puisque cela permet d'avoir accès à nos repas en dehors de nos heures d'ouverture.

Écoresponsabilité

Plusieurs actions spécifiques ont été réalisées cette année, qui viennent s'ajouter aux avancées des années précédentes. D'abord, nous continuons à analyser nos choix de manière très précise. Ceci nous a conduit à ne plus acheter des produits en plastique #7* (contenants pour le traiteur), qui n'est, en réalité, que très peu recyclable, au profit du plastique #1. Nous sommes convaincus que les acheteurs, comme nous, ont un pouvoir significatif pour

faire bouger les choses auprès de leurs fournisseurs. Toujours au traiteur, nous réussissons à convaincre de plus en plus nos clients de faire le choix de la vaisselle véritable plutôt que jetable, même si cela représente un petit coût supplémentaire pour eux. Nous avons aussi lancé un vaste chantier de diminution de notre impact environnemental lié à l'informatique – il nous reste encore du chemin à faire, mais c'est en cours.

**<https://www.protegez-vous.ca/sante-et-alimentation/numeros-plastique>*



Cette année, nous avons obtenu la certification de La Cantine pour tous, dont nous sommes membre depuis quelques années. Créée afin d'assurer que tous ses membres-traiteurs partagent le même niveau d'excellence, La Cantine pour tous a développé sa propre marque de certification, basée sur la standardisation des meilleures pratiques en production alimentaire. Encore un gage de qualité pour Resto Plateau !



Milieu de travail

L'équipe de direction, soutenue par le conseil d'administration, continue à mettre au centre des priorités la qualité du milieu de travail pour notre équipe permanente. Cette année, l'avancement majeur a été une nouvelle augmentation significative des salaires, comportant à la fois une augmentation de l'ensemble de la structure salariale de 5% et des augmentations individuelles supplémentaires pour permettre de positionner chacun à sa juste place dans l'échelle salariale.

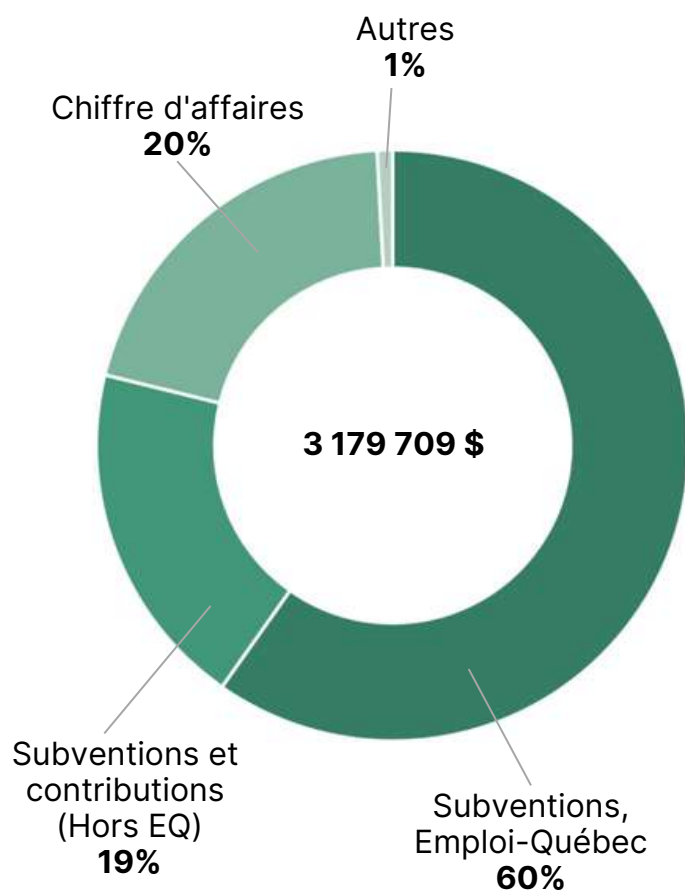
Inclusion

En début d'année, l'équipe permanente de Resto Plateau a collectivement choisi la valeur d'inclusion parmi nos 5 valeurs comme la priorité de l'année. Un « comité inclusion » a été formé avec des volontaires afin de proposer des actions pour réfléchir sur ce sujet. Une formation sur l'inclusion pour tous les permanent.es a été animée par Jacynthe Poulin, spécialiste en inclusion agréée, et a permis d'amorcer les réflexions. Au cours de l'année, plusieurs ateliers ont été animés par divers organismes pour sensibiliser la clientèle du restaurant aux réalités de diverses personnes marginalisées. Différentes définitions des diversités ont été affichées dans la salle du restaurant. Notre réflexion sur l'inclusion doit se poursuivre encore, après ces premières initiatives !



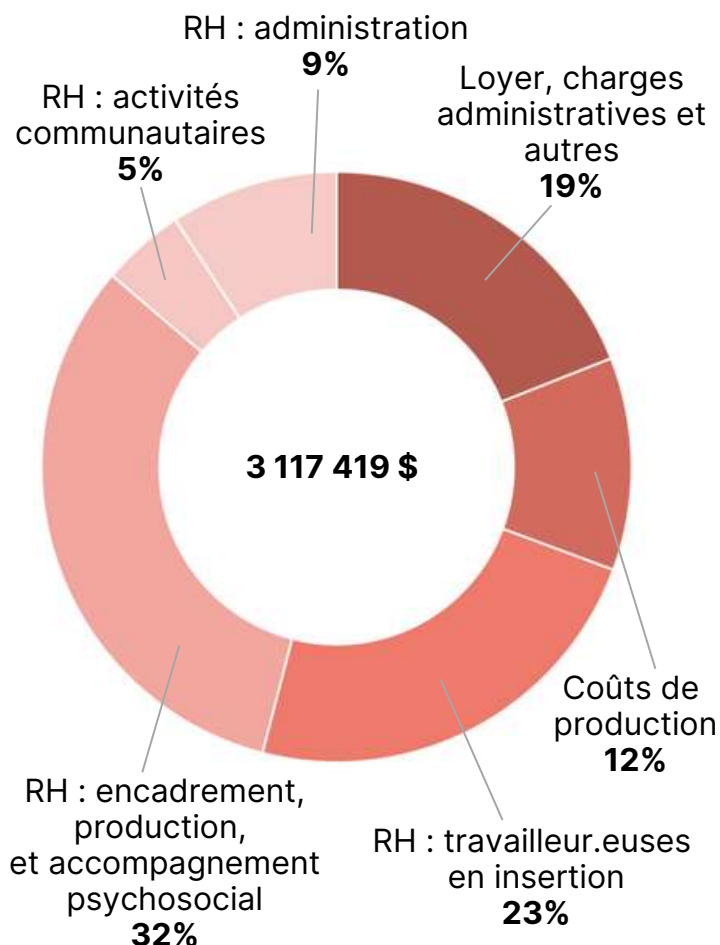
RÉSULTATS FINANCIERS

REVENUS 2021-2022



L'année financière se termine sur un léger surplus financier, conforme à ce que nous avons budgété. Ce surplus vient consolider notre bilan, et nous permet d'envisager l'avenir et tout élément de surprise de façon sereine. La situation financière de Resto Plateau est aujourd'hui tout à fait saine : un endettement quasi inexistant, des surplus accumulés dans les dernières années permettant à nos actifs nets d'être largement positifs, un fond de roulement suffisant.

DÉPENSES 2021-2022



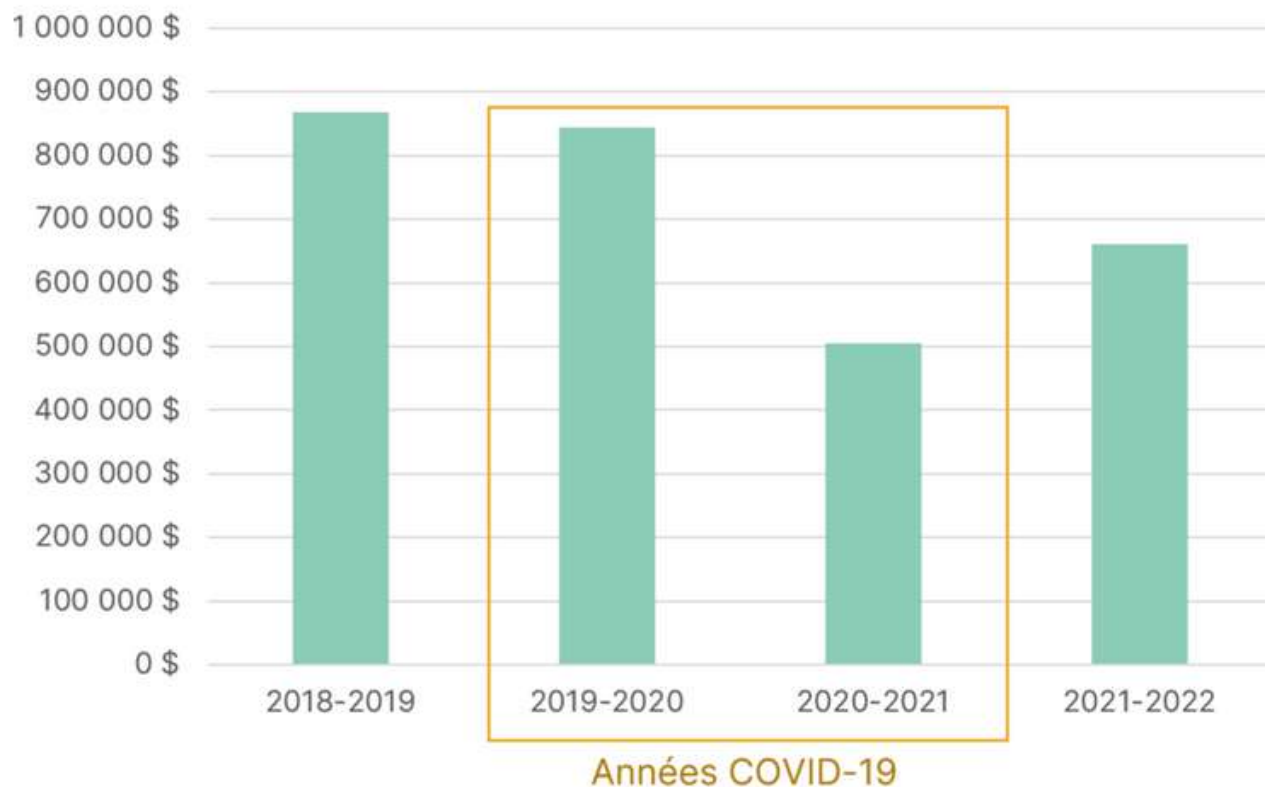
Ceci nous permet d'envisager de futurs investissements : sur la masse salariale d'abord (pour nous permettre d'être compétitif au niveau des salaires), mais aussi pour lancer de nouveaux projets et pouvoir prendre quelques risques ! L'analyse détaillée de l'année révèle deux phases : une première période de juillet à mars, pendant laquelle notre chiffre d'affaires restait inférieur à celui que nous avons budgété – les dépenses ont été ajustées en conséquences.

Puis, la période d'avril à juin, où l'ensemble de nos revenus autonomes ont fortement cru et dépassé nos objectifs. Ceci est très encourageant pour l'année suivante, et augure un retour sur investissement positif au niveau du Service Traiteur. Au global, c'est l'année du retour de la croissance du chiffre d'affaires, ainsi que de l'augmentation de la part de nos revenus autonomes dans nos revenus totaux : objectif atteint, donc, et qu'il faut continuer. Pour l'année à venir, nos objectifs, en termes financiers, sont :

- Augmenter à nouveau les salaires afin de rester compétitif par rapport au marché (une nouvelle étude sera réalisée au courant de l'année par une firme externe, afin de comparer notre grille salariale avec le marché et identifier d'éventuels écarts) ;
- Continuer à augmenter la proportion de nos revenus autonomes dans nos revenus totaux (Service Traiteur et location de salle) ;
- Trouver des financements pour la nouvelle phase de rénovation de nos locaux à venir ;
- Trouver un modèle financier viable pour le projet Nourrir le Quartier dont les financements actuels s'arrêtent en mars 2023.

Relever ces deux derniers objectifs passera notamment par maintenir ou développer de nouveaux partenariats financiers.

ÉVOLUTION DES REVENUS AUTONOMES



PERSPECTIVE 2022-2023

Atteindre nos objectifs d'insertion : 96 personnes accompagnées dans l'année

Après deux années difficiles côté recrutement des travailleur.euses en insertion et sorties à l'emploi, principalement à cause de l'impact de la COVID sur le marché du travail dans la restauration, l'année à venir s'annonce beaucoup plus favorable pour ce secteur d'activité. C'est du côté du recrutement que nous devons concentrer nos efforts :

le plein emploi que nous connaissons masque la réalité des personnes toujours exclues du marché du travail : des personnes avec davantage d'obstacles à l'emploi et encore plus isolées, donc difficiles à atteindre. Nous redoublerons d'efforts et de créativité pour faire connaître notre parcours d'insertion auprès de ces personnes.

Augmenter notre chiffre d'affaires service traiteur et location de salle

Depuis le printemps 2022, notre chiffre d'affaires est en hausse significative, ce qui vient confirmer que les investissements faits pendant la COVID pour notre service traiteur et notre activité naissante de location de salle étaient pertinents et vont porter leurs fruits.

L'année qui commence devra valider ceci de façon définitive, et nos efforts se porteront principalement sur les enjeux de commercialisation (les sujets marketing et communication ayant été traités dans les deux dernières années).

Réaliser notre planification stratégique pour les 3 prochaines années

Les 3 années passées ont permis de consolider l'ensemble des fondamentaux : définition de notre vision et nos valeurs, structuration de tous les processus et outils (RH, financiers, etc.), mais aussi d'investir pour l'avenir : nouvelle image de marque, nouveau site web, nouveau positionnement du service traiteur, etc.

Après ceci, et 2 ans de pandémie, alors que la reprise économique est là, c'est le parfait moment pour se projeter dans l'avenir et clarifier nos objectifs à moyens termes, aussi bien en ce qui concerne notre vision de notre parcours d'insertion et que notre offre communautaire.

Développer, soutenir et nourrir notre équipe permanente pour augmenter la rétention

Comme chaque année depuis maintenant 4 ans, ceci reste un objectif clé de l'année. Les changements importants réalisés ces dernières années (conditions de travail, rémunération, culture organisationnelle, développement des compétences, etc.) étaient absolument nécessaires, mais encore insuffisants, malgré plus de 14% d'augmentation salariale en moyenne en 3 ans : l'inflation augmente encore la pression sur les salaires. Nous continuerons donc à chercher un équilibre financier qui permettra de

rémunérer chaque membre du personnel de façon juste et équitable. La rémunération n'étant qu'un aspect de l'engagement des équipes, nous maintiendrons également les actions autour du développement de notre culture organisationnelle : un milieu de travail épanouissant, où chacun.e a le potentiel de se réaliser, se développer, grandir, participer et être entendu.e. Notre objectif final reste celui d'être un employeur de premier choix au sein de l'économie sociale.

Nouvelle phase de travaux

La transformation du restaurant communautaire a été un grand succès. Nous envisageons maintenant une nouvelle phase de travaux, sur environ 2 ans, qui concernera plus spécifiquement les espaces liés à l'insertion : laboratoire de théorie, plateau de travail du traiteur, etc.

Comme pour le restaurant, nous avons l'ambition de convaincre des partenaires de soutenir financièrement ces rénovations en leur démontrant l'impact attendu sur la qualité du parcours d'insertion socioprofessionnelle.

Faire connaître notre restaurant communautaire

La pandémie a eu un impact certain sur les finances de bon nombre de Montréalais.es, qui ont maintenant de la difficulté à joindre les deux bouts. Ces personnes, qui se trouvent nouvellement en situation de précarité, connaissent souvent peu les services qui s'offrent à elles et eux.

Nous souhaitons aller à la rencontre de ces personnes nouvellement dans le besoin (familles, travailleurs précaires, étudiants, etc.) afin de leur faire connaître les services du restaurant communautaire.



ÉQUIPE

ÉQUIPE OPÉRATIONNELLE

Administration

Audrey Mougenot, Directrice générale
Lina Arruda, Responsable de la comptabilité
Amandine Raimbault, Chargée de gestion financière et comptable
Natacha Gwizdalla, Chargée de communication et marketing
Chloé Miguet, Chargée de projets

Communautaire

Gaëlle Descary, Coordinatrice du volet communautaire
Charlet Brethomé, Chargé de projet communautaire et du projet Nourrir le quartier
Nathe Perrone, Responsable de l'animation du milieu de vie
Marie-Pierre, Assistante au service

Insertion

Andrée Louis-Seize, Directrice de l'insertion
Simon Talbot, Chargé de projets en employabilité
Line Laframboise, Chargée de recrutement
Oumy-Hann Guene, Chargée de partenariats
Rachelle Bolduc, Intervenante psychosociale
Janic Diotte, Intervenante psychosociale
Karine Daigle, Cheffe formatrice – théorie
Yann Cadic, Chef formateur – théorie
Cyril Hue, Formateur autres métiers de la restauration

Production

Sophie Plante, Directrice de production
Julie Flynn-Robitaille, Responsable d'exploitation
Benoît, Assistant production

Cuisine centrale

Siham Belhaissi, Cheffe production
Jhoane Louis, Cheffe formation – pratique
Martin Dostaler, Sous-chef
Murielle Vézinet-Rochette, Cuisinière

Service Traiteur

Charlotte Levisse, Coordinatrice des ventes
Guilaine Pelletier, Responsable du service à la clientèle
Steve Blais, Livreur
Emmanuelle Porcher, Cheffe production traiteur
Emileigh Kozdas, Cheffe de soir
Isabelle Arbour, Sous-chef traiteur
Mouaad Azennoud, Aide-cuisinier

CONSEIL D'ADMINISTRATION

Aimé Chartier, Président
Rattanak Biv, Vice-Président
Christian Vaillant, Trésorier
Fedor Jila, Secrétaire
Danielle Dumas, Administratrice

Jennifer Assogba, Administratrice
Francis Picard, Administrateur
Francois-Nicolas Landry, Administrateur
Eve-lyne Poulin, Administratrice

MERCI À NOS STAGIAIRES ET EMPLOIS D'ÉTÉ CANADA

Marine Ross, Stagiaire finances
et administration
Maggie Bégin-Lépine,
Intervenante Communautaire (EEC)
Fari'a Rahman, Agente en
éco-responsabilité (EEC)

Accueillir des stagiaires et leur
permettre de développer leurs
compétences professionnelles lors
d'une expérience de travail réelle
est cohérent avec la mission de
Resto Plateau. Merci pour votre
engagement avec nous cette
année et bon début de carrière !

REMERCIEMENTS

Nous remercions chaleureusement nos bailleurs de fonds :

Avec la participation financière de :

Québec 

- Emploi-Québec - Région de Montréal
- pour le financement du volet entreprise d'insertion
- Ministère du Travail, de l'Emploi et de la Solidarité sociale
- Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec
- Ministre déléguée à l'Éducation et responsable de la Condition féminine
- Service régional des activités communautaires et de l'itinérance PSOC
- Ruba Gazhal, Députée de Mercier
- Fonds d'initiative et de rayonnement de la métropole

Canada 



Montréal 

Le Plateau-Mont-Royal
Montréal 

Un grand merci à tous nos partenaires financiers :





Merci à tous nos partenaires opérationnels :



**Nous remercions également tous nos donateurs et
donatrices individuel.les et corporatif.ives.
Votre soutien fait la différence !**



Nos partenaires

Nos partenaires insertion

- Centre de Services Communautaires du Monastère
- Dynamik Santé
- Au Bas de l'Échelle Inc.
- Espace yoga de Julie
- Option Consommateur
- Mouvement Action Chômage
- MIRE
- Comité Logement du Plateau Mont-Royal
- Centre de réadaptation en dépendance de Montréal-Dollard Cormier
- Association d'entraide Le Chaînon
- AXTRA-Alliance des centres conseils en emploi et ses membres
- Centre d'appui aux communautés immigrantes
- Les CJE de l'Île-de-Montréal et les membres du Réseau des Carrefours Jeunesse-Emploi du Québec
- Centre intégré universitaire de santé et de services sociaux de l'Est-de-l'Île-de-Montréal
- Centre intégré universitaire de santé et de services sociaux de l'Ouest
- Dans la Rue
- Groupe Plein Emploi
- Maison Thérèse Casgrain
- Regroupement des Auberges du Cœur et ses membres
- Les Services correctionnels du Canada et du Québec
- Chartwell Bois-de-Boulogne résidence pour retraités
- École Antoine-de-Saint-Exupéry (groupe Compass)
- Traiteur la Bouchée Double

- Le Chaînon
- Dana Hospitality LP
- Manoir Claudette Barré (groupe Compass)
- Résidence Les Pionnières (groupe Champlain)
- Carrefour solidaire Centre communautaire d'alimentation
- Hôpital de Verdun (CIUSSS du Centre-Sud-de-l'Île-de-Montréal)
- Café des Amis (Les Amis de la Montagne OBNL)
- Résidence Alizéa (groupe Édifio)
- Gisèle Gauthier Traiteur
- Bistro et bar à vins Modavie
- Brasserie Isle-de-Garde
- Toujours Ensemble
- Restaurant Le Mariachi
- Service de cuisine EB Inc
- Service de cuisine GP Inc
- Restaurant Flap Flap

Nos partenaires communautaires

- Carrefour des petits soleils
- CSCM
- Cigognes
- Dîners St-Louis
- Groupe communautaire L'Itinéraire
- Projet Changement
- La Maison d'Aurore
- Les Accordailles
- L'Office municipal d'habitation de Montréal (OMHM)
- Le Fil
- Les cuisines collectives du Grand Plateau (CCGP)
- Table de concertation - Action solidarité Grand Plateau (CDC Plateau Mont-Royal)



“

Je viens à Resto Plateau depuis presque 15 ans maintenant. C'est un endroit accueillant et festif. Les repas, chauds ou congelés, sont excellents pour le prix qu'on paye. Le service est très bon et les bénévoles sont accueillants. On a aussi accès à des activités et de belles sorties qu'on apprécie énormément. Ce n'est pas qu'un restaurant mais un lieu où on peut créer des amitiés! Aussi, depuis que l'équipe communautaire actuelle est en poste, c'est beaucoup plus dynamique, accueillant et sympathique de venir ici.

Micheline, dîneuse

NOUS CONTACTER

www.restoplateau.com
514 527-5997



RECRUTEMENT POUR LE PROGRAMME D'INSERTION
SOCIALE ET PROFESSIONNELLE - FORMATION EN
CUISINE D'ÉTABLISSEMENT
recrutement@restoplateau.com

PARTENAIRES EMPLOI RESTAURATION
partenaires.emploi@restoplateau.com

SERVICE TRAITEUR
servicetraiteur@restoplateau.com

ACTIONS COMMUNAUTAIRES ET RESTAURANT
gaelle.descary@restoplateau.com

RESTO PLATEAU

4450, RUE SAINT-HUBERT
BUREAU 232
MONTRÉAL (QUÉBEC)
H2J 2W9