Resto Plateau

Rapport annuel

2024 - 2025

Crédit photo : Alan Ho, Valérie Paquette
Crédit graphisme : Alexis Gohier-Drolet

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

SOMMAIRE

02 ÉDITO ET FAITS SAILLANTS

04 MISSION, VISION ET VALEURS

07 FOCUS SUR... LE BÉNÉVOLAT

11 INSERTION SOCIOPROFESSIONNELLE

21 RESTO COMMUNAUTAIRE ET MILIEU DE VIE

33 ACTIONS COMMUNAUTAIRES

41 ÉCONOMIE SOCIALE

51 ÉQUIPE ET CULTURE

54 RÉALITÉ FINANCIÈRE

55 PERSPECTIVE 2025-2026

56 REMERCIEMENTS

60 MEMBRES DE L'ÉQUIPE

ÉDITO ET FAITS SAILLANTS

La solidarité au cœur de nos actions

L'année 2024-2025 a été ponctuée de nombreux défis. Le contexte social actuel rend nos services plus indispensables que jamais. L'explosion des demandes autant sur le plan de nos services en employabilité que ceux en sécurité alimentaire nous oblige à retrousser nos manches et à user de créativité malgré les financements incertains et insuffisants.

Mais ces défis, nous les surmontons ! Grâce à la solidarité. Celle d'une équipe passionnée et inarrêtable qui ne cesse de rechercher des solutions et des stratégies pour faire toujours plus avec moins.

C'est aussi à travers nos bénévoles que la solidarité se vit. Fort d'une nouvelle stratégie de bénévolat, nous avons pu recruter des personnes au grand cœur qui partagent leur temps et leur expertise avec nous et toutes les personnes que nous touchons.

- Nouvelle tarification au restaurant
- Contenants réutilisables pour emporter
- Fête de l'été

- Retraite stratégique en équipe
- Première livraison pour La Cantine dans les écoles

- Fête des finissant.e.s

JUILLET | AOÛT | SEPTEMBRE | OCTOBRE | NOVEMBRE | DÉCEMBRE

- Fermeture pour travaux
- Foire commerciale
- Sortie dans un centre de plein air

- Rentrée communautaire
- Dévoilement de nos nouveaux menus traiteur
- Salon de l'emploi et de la formation continue

- Repas de Noël (500 personnes servies)
- Salon Accès-Formation

Cette année, nous avons aussi réalisé un nouveau projet cher à notre cœur. Nous nous sommes joints aux forces de La Cantine dans les écoles pour nourrir une centaine d'enfants dans trois écoles de la Rive-Sud.

En parallèle à nos actions en sécurité alimentaire, nous avons également renforcé notre offre au niveau de l'insertion avec un service de télémédecine et une nouvelle formation sur la littéracie numérique pour nos apprenti.e.s. Nous avons aussi mis en place un partenariat avec le Centre de services scolaire Marguerite-Bourgeoys qui permet à nos participant.e.s d'obtenir une certification pour le métier d'aide-cuisinier.ère.

Du côté de notre traiteur, nous avons encore une fois battu des records. Notre professionnalisme et un menu aussi beau que délicieux nous démarque, mais les clients sont aussi portés par cette solidarité et préfèrent, pour une expérience similaire, faire affaire avec nous plutôt qu'avec le privé. Ils peuvent donc se délecter en soutenant une mission sociale.

Nous savons que l'année qui s'en vient sera encore ponctuée de défis. Le climat social, les coupures et les tensions ne sont pas près de disparaitre. Toutefois, ancrés dans cet esprit de solidarité, toute l'équipe ainsi que le conseil d'administration mettront leur énergie, leur créativité et leur expérience à attaquer les problèmes de front. En solidifiant les acquis et en développant de nouvelles stratégies, Resto Plateau continuera à s'adapter pour répondre aux besoins actuels et à ceux qui émergeront.

Sophie Plante, Directrice générale
Ignace Mouzannar, Président du conseil d'administration

- Noël des employé.e.s

- Sortie à la cabane à sucre
- Prestation zéro déchet pour TEDxHEC Montréal

- Séminaire d'équipe
- Soirée de reconnaissance des bénévoles
- Nomination de notre nouvelle DG

JANVIER | FÉVRIER | MARS | AVRIL | MAI | JUIN

- Prix Solidaires 2025 de Centraide du Grand Montréal

- Contrat traiteur au Stade olympique
- Salon de l'insertion et de la formation

- Pique-nique à l'Agence spatiale canadienne
- Sortie de dineur.euse.s et bénévoles au Cirque du Soleil

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 et l'inclusion et de répondre à des besoins essentiels tels que l'insertion sociale et professionnelle et la sécurité alimentaire, auprès de la communauté montréalaise et des environs.

Par son volet entreprise d'insertion, Resto Plateau propose une expérience de travail, un salaire, une formation à un métier 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 de la communauté.

Vision

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

Valeurs

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.

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.

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.

Resto
Plateau

FOCUS SUR...
LE BÉNÉVOLAT

Cette année, Resto Plateau s'était donné pour mission de revoir en profondeur sa stratégie de mobilisation des bénévoles afin d'accroître leur impact au sein de l'organisation. L'objectif était d'utiliser cette force collective pour offrir davantage de services et bâtir une communauté de bénévoles engagés, solidaires et efficaces.

Nous avons donc agrandi et diversifié l'offre bénévole chez Resto Plateau. De nouveaux postes ont vu le jour : graphiste, vidéaste, chargé.e de recrutement bénévole, livreur.euse, etc. Ces ajouts reflètent notre volonté de faire du bénévolat une expérience valorisante et adaptée aux compétences de chacun.e. Soulignons d'ailleurs le travail bénévole des membres de notre conseil d'administration, qui mettent leurs expertises variées au profit de notre mission.

Nous accueillons ainsi des bénévoles issus de milieux variés, dont des étudiant.e.s, retraité.e.s et professionnel.le.s, chacun.e apportant une richesse unique à notre projet collectif.

Cette nouvelle dynamique nous inspire et nous pousse à continuer de bâtir un modèle d'engagement inclusif, souple et porteur de sens, au cœur même de la mission sociale de Resto Plateau.

J’ai connu Resto Plateau grâce à ma colocataire qui habite le quartier depuis des années; elle m’a dit que faire du bénévolat ici serait une bonne façon de s’intégrer dans la vie locale. J’ai tout de suite aimé l’ambiance, les missions et les personnes rencontrées au restaurant, c’est un lieu convivial et vivant ! Lorsqu’il y a eu des offres d’emploi qui ont été affichées, j’ai postulé car je me voyais bien travailler avec l’équipe et puis je me sentais déjà intégrée à la structure.

Laetitia, bénévole devenue employée de Resto Plateau

Cabinet-conseil
Resto Plateau a également bénéficié de l'accompagnement du Bureau de conseil en management (BCM) de l'UQAM. Ce travail d'analyse et de structuration nous a permis de mieux définir les rôles, de diversifier les types d'engagement et d'ouvrir la porte à de nouvelles formes de participation.

Rive-Sud
Pour la première fois cette année, l'équipe de production Rive-Sud a accueilli des bénévoles au sein de la cuisine de l'agence spatiale Canadienne afin de les soutenir dans le cadre du projet de La Cantine dans les écoles (voir p. 34).

De bénévoles à employé.e.s
Par ailleurs, nous avons eu la joie de voir des bénévoles intégrer officiellement l'équipe salariée. Leurs parcours sont inspirants, empreints d'engagement et de savoir-faire.

Bénévolat d'entreprise
Resto Plateau est souvent sollicité par des entreprises désireuses de vivre une expérience de bénévolat. Nous œuvrons à la conception d'une offre de bénévolat en mode *Team Building* permettant de créer une cohésion d'équipe basée sur la solidarité. Afin de parfaire notre offre, l'entreprise Tricentris a joué le jeu en s'impliquant dans notre restaurant communautaire pour le service et l'accueil des dineur.neuse.s ainsi qu'à la préparation de mets délicieux au service traiteur. Cette première expérience a été un vrai succès !

Reconnaissance
Nous avons poursuivi nos efforts pour valoriser la contribution des bénévoles, notamment à travers une soirée festive haute en couleur, avec un buffet de notre service traiteur et un numéro d'humour signé Lauriane Lalonde. Cet événement joyeux a été l'occasion de remercier et d'honorer nos précieux bénévoles, qui donnent tous fidèlement du temps à Resto Plateau pour le bien de notre mission.

Merci du fond du cœur à tous nos bénévoles pour votre bienveillance et votre énergie !

Devenir bénévole

Mon rêve, je le réalise. J’ai une passion pour la cuisine et j’espère trouver un travail auprès des personnes âgées. J’adore l’ambiance de Resto Plateau. On dirait une salle paroissiale : les gens se retrouvent, se rencontrent, jouent… J’aimerais qu’il y en ait dans tous les quartiers.

Afiwa Émilie, participante à notre parcours d’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.

À la rencontre de notre directeur de l'insertion, David Ferreira !

> Cette année, nous poursuivons sur notre bonne lancée ! Tous nos objectifs de recrutement et de placement en emploi ont été atteints, voire dépassés. Nos participant.e.s ont démontré une grande détermination pour développer leur autonomie et leur employabilité. Je tiens aussi à féliciter les équipes de cuisine, de recrutement et d'accompagnement socioprofessionnel, qui ont fait preuve de solidarité et de créativité. Dans un contexte social difficile, ceci prouve encore une fois l'importance et la pertinence de nos services.

2024-2025 en bref :

93 personnes ont complété notre parcours d'insertion en cuisine d'établissement

Près de 70% de nos finissant.e.s trouvent un emploi dans les 12 semaines suivant le parcours

Près de 600 heures d'expérience en cuisine par personne sur 4 plateaux de travail

Notre parcours d'insertion socioprofessionnelle

LA RÉUSSITE un ingrédient À LA FOIS

910 heures en 6 mois

1 FAIRE

Techniques de base

- Lexique culinaire
- Modules de formation en cuisine
- Hygiène et salubrité (MAPAQ)
- Santé et sécurité au travail (SST)

Apprentissage dans l'action

- Préparation de plats
- Entretien et plonge
- Caisse enregistreuse
- Service à la clientèle

2 ÊTRE

Accompagnement personnalisé

- Objectifs personnalisés et plan d'action
- Suivis individuels avec un.e intervenant.e socioprofessionnel.le
- Ateliers de formation personnelle et sociale
  - ✓ communication, travail d'équipe
  - ✓ connaissance de soi

3 DEVENIR

Préparation à l'emploi

- Cours d'intégration socioprofessionnelle avec certification par le Centre de services scolaires Marguerite-Bourgeoys
- Ateliers de développement des compétences numériques
- Ateliers d'employabilité :
  - ✓ méthodes de recherche d'emploi
  - ✓ création d'un CV professionnel
- Accompagnement au choix professionnel et placement en emploi, pendant et après le parcours

Des outils concrets

Autonomie financière
Nos participant.e.s ont pu assister à l'activité « Mes finances, mes choix! » en partenariat avec la Caisse Desjardins du Plateau-Mont-Royal. Ce programme vise à outiller les jeunes adultes dans la gestion de leurs finances personnelles, en brisant les tabous et en les aidant à prendre des décisions financières éclairées.

En s'informant quant aux défis de la consommation, de l'épargne, du crédit et du surendettement, nos participant.e.s sont mieux préparé.e.s pour faire face aux réalités de la vie au Québec.

La simulation d'entrevue
Une bénévole et professionnelle en recrutement a organisé des pratiques d'entrevues individuelles avec nos participant.e.s en fin de parcours – et donc en recherche d'emploi. En recréant une entrevue d'embauche réaliste, les avantages sont multiples :

- Rétroaction en temps réel
- Gain de confiance
- Apprendre à répondre aux questions difficiles
- Améliorer sa présentation de soi

Avec cet exercice, nos finissant.e.s sont fin prêt.e.s à faire bonne impression et intégrer un nouveau milieu de travail.

La santé d'abord et avant tout
Depuis mai 2024, les participant.e.s à notre parcours d'insertion ont accès à un service de télémédecine – une façon d'obtenir un rendez-vous à distance avec des professionnel.le.s de la santé en seulement quelques clics.

Célébrations !

Pour souligner le parcours accompli, nous organisons deux fêtes des finissant.e.s à chaque année.

Ces soirées rassembleuses nous permettent de remercier les participant.e.s pour leur engagement auprès de nous, en plus de les féliciter par l'entremise d'un certificat et d'une carte-cadeau, gracieuseté de la Fondation ARQ.

Plateforme en ligne

Notre souhait : avoir un outil pédagogique pour faciliter l'accès à l'éducation en ligne et la gestion de l'apprentissage.

Depuis peu, le logiciel Chamillo nous offre un support éducatif partagé et interactif, aussi bien pour l'équipe de formateur.rice.s que pour les intervenant.e.s, facilitant le suivi des apprentissages et l'optimisation des cours.

Pour les participant.e.s, il était essentiel de leur fournir un outil numérique favorisant l'autonomie dans leurs apprentissages, tout en les initiant à l'usage des technologies et en les familiarisant avec les outils informatiques.

Recrutement simplifié

Afin de réduire les délais d'admission et faciliter le processus, nous avons modifié le formulaire d'inscription pour mieux filtrer les demandes, et avons automatisé l'envoi de courriels et la prise de rendez-vous.

Ces deux démarches ont comme objectif de réduire les demandes non conformes, d'augmenter le taux de présence aux entrevues et de faire connaître notre parcours en priorité aux personnes éligibles et intéressées.

Espace de travail modernisé

En 2024-2025, des travaux de peinture, de plomberie, d'aménagement et d'entretien ont été réalisés dans les espaces liés à la production et à la formation : salle de théorie, bureau des formateur.rice.s, laboratoire de cuisine, cuisine centrale, etc. Un grand merci à la Fondation Marcelle et Jean Coutu ainsi qu'à Investissement Québec via le Programme d'immobilisation en entrepreneuriat collectif (PIEC) qui nous permettent d'évoluer dans un environnement sain et moderne.

Accompagnement scolaire
C'est avec plaisir que nous avons reconduit notre partenariat avec le Centre de services scolaire Marguerite-Bourgeoys. Cette entente permet la présence dans nos locaux de l'enseignant Elhadji, qui encadre plusieurs participant.e.s sur des sujets cruciaux pour l'employabilité, soit des :

- Compétences en français, anglais, mathématiques et francisation
- Ateliers sur la gestion des interactions au travail
- Apprentissages liés au métier d'aide-cuisinier.ère

43 certificats remis

Au bout de cette démarche, un Certificat de formation à un métier semi-spécialisé (CFMS) ou une Reconnaissance des acquis attend nos finissant.e.s. Ces diplômes, reconnus par le ministère de l'Éducation, sont sources de fierté et sont des atouts importants dans la recherche d'emploi.

Projet Intégration Montréal du CEIQ
Ce projet du Collectif des entreprises d'insertion du Québec est un pont qui permet de lier notre parcours d'insertion à des apprentissages connexes. Concrètement, la personne participante est inscrite à notre programme de 6 mois, mais doit compléter un préparcours de 6 à 7 semaines composé de cours en francisation et d'ateliers préparatoires au marché du travail. Ensuite, pendant son passage chez nous, elle obtient un suivi et des rencontres de groupe chaque semaine avec le CEIQ. Nous avons accueilli une personne par ce projet cette année.

Plateaux de travail diversifiés
Grâce à nos partenariats et nos ententes de service auprès de l'École nationale de théâtre du Canada (ÉNT) à Montréal et l'Agence spatiale canadienne (ASC) sur la Rive-Sud, nous pouvons offrir des expériences de travail variées à nos participant.e.s. Cette année, ce sont 33 personnes qui ont pu découvrir ces cuisines et travailler auprès de la clientèle étudiante et/ou professionnelle.

Des liens durables avec les employeurs

En tant qu'entreprise d'insertion, l'objectif ultime est d'accompagner nos participant.e.s vers le marché de l'emploi, et ce, de façon durable. Nous développons des liens forts avec des entreprises locales, qui trouvent chez Resto Plateau une main d'œuvre qualifiée et motivée.

> Nous sommes reconnaissants et très heureux de compter sur la collaboration de Resto Plateau, notamment avec le service d'insertion socioprofessionnel. Cette collaboration nous a permis d'engager deux aide-cuisinières, une l'année passée et l'autre cette année.
>
> Ce partenariat nous a permis non seulement de bonifier notre offre alimentaire, mais aussi de participer activement à l'inclusion professionnelle de deux personnes immigrantes.
>
> **Maria-Luisa Monreal, Directrice générale, Le Rameau d'Olivier**

> Nous souhaitons exprimer notre reconnaissance pour la collaboration enrichissante que nous avons eue avec l'organisme Resto Plateau. Grâce à cette opportunité, nous avons bénéficié de l'expertise, de la motivation et du professionnalisme d'une candidate pendant environ 6 mois, mais nous avons également eu le privilège de découvrir la mission essentielle que vous portez au sein de la communauté. Nous n'hésiterons pas à renouveler une telle collaboration dans le futur, convaincus des bienfaits humains et professionnels qu'une telle démarche apporte à notre entreprise et à la communauté.
>
> **Johanne Houle, Copropriétaire et gestionnaire, Cafellini**

Vous êtes un employeur dans le domaine agroalimentaire? Visitez notre page dédiée !

Profil de nos participant.e.s

85%
n'avaient pas de soutien financier ou recevaient l'aide financière de dernier recours en intégrant le parcours

10%
avaient un hébergement instable ou une situation d'itinérance en intégrant le parcours

44%
n'avaient pas d'emploi depuis plus d'un an

10%
sont chef.fe.s de famille monoparentale

68%
ont un enjeu d'estime de soi

30%
vivent des défis liés à la santé mentale

16%
sont en situation de handicap

20%
vivent des défis liés aux troubles de l'apprentissage

40%
sont âgé.e.s de 46 ans et plus

78%
sont issu.e.s de l'immigration

RESTO COMMUNAUTAIRE & MILIEU DE VIE

Notre restaurant communautaire et notre comptoir à emporter offrent des repas nutritifs, complets et délicieux à prix réduit, tout en étant un milieu de vie pour notre clientèle.

À la rencontre de notre directrice communautaire et des partenariats, Ines Maurette !

“En 2024-2025, tous.tes se sont mobilisé.e.s pour continuer d’offrir un temps de partage et de répit aux dineur.neuse.s lors des repas, mais aussi pendant les activités de notre milieu de vie. Cette année a été aussi marquée par de nombreux défis à relever. C'est grâce à l’implication de l’équipe communautaire, aux bénévoles, à l’équipe de production, que nous avons accueilli des personnes souvent isolées, vivant des difficultés tous les jours plus grandes. Ce sont la force et l’union de l’équipe qui ont permis de voir des sourires sur les visages de nos dineur.neuse.s, même chez celles et ceux qui sont dans les situations les plus précaires.”

2024-2025 en bref :

410 repas par jour !

90 728 repas distribués à faible coût
dont 49 104 au restaurant communautaire

3552 repas distribués gratuitement

+ de 100 activités dans notre milieu de vie

+ de 500 personnes au repas de Noël

96% des personnes sondées recommanderaient Resto Plateau à leurs familles et ami.e.s

Restaurant communautaire et comptoir à emporter

Des repas nutritifs, complets et délicieux à faible coût

+ salade, soupe, plat, dessert et boisson
+ abordable (à partir de 5 $)
+ options végétariennes et/ou véganes
+ respect du Guide alimentaire canadien

Un lieu d'accueil et de partage pour socialiser

+ ouvert à tous.tes
+ lundi au vendredi de 11h30 à 13h30
+ activités à partir de 14h

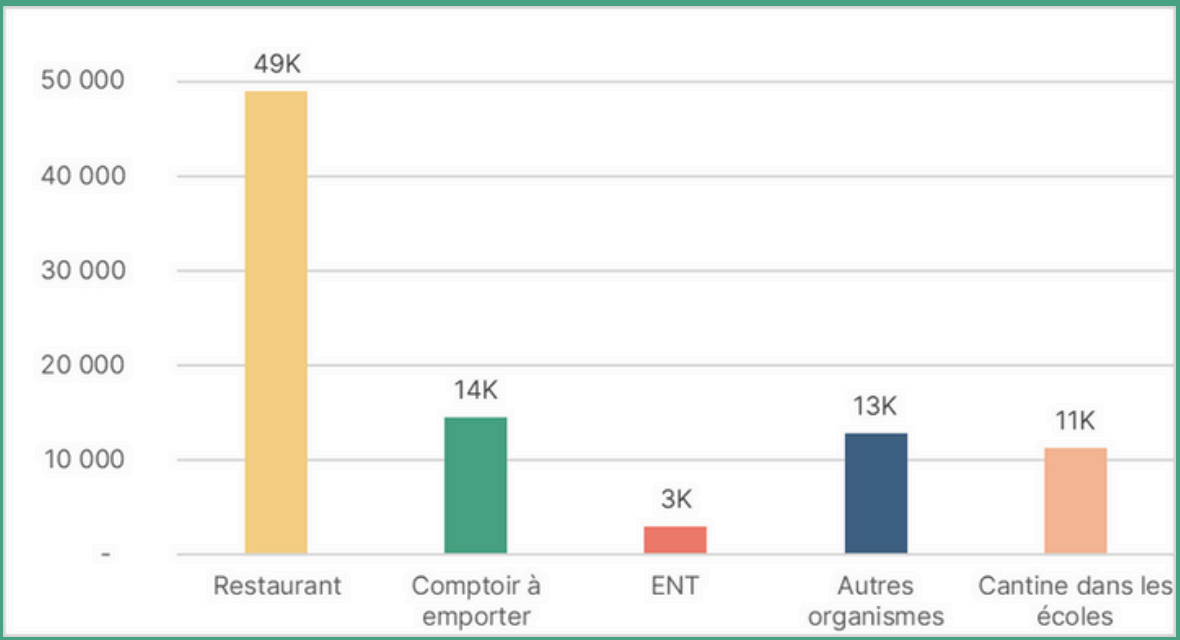
Un service de soutien et référencement

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

Comptoir à emporter

+ plats congelés à partir de 3,75 $
+ plats frais vendus au poids (le soir)
+ portions individuelles et familiales
+ lundi au vendredi de 11h30 à 14h
+ lundi et mercredi de 16h30 à 18h30

Repas préparés pour la sécurité alimentaire (par point de distribution)



Un restaurant pour tous.tes grâce à la tarification sociale

« Resto Plateau, c'est pour les personnes dans le besoin : je me sens mal d'y aller alors que j'ai un bon salaire. »

C'est une phrase souvent entendue… et un mythe à démystifier. Resto Plateau est un restaurant communautaire solidaire et ouvert à tous.tes, peu importe le revenu !

Depuis juillet 2024, trois paliers existent pour bien manger en respectant la situation financière unique de chacun.e. Le prix est déterminé par les client.e.s selon leur capacité à payer - aucune preuve requise.

Pour un repas complet (un plat principal, trois accompagnements et une boisson) :

Le **prix réduit** est de **5$** - il s'adresse aux personnes en situation de précarité financière.

Le **prix régulier** est de **7$** - il s'agit du coût réel de la préparation du repas.

Le **prix solidaire** est de **9$** - il permet de profiter d'un bon repas et de soutenir une mission sociale pleine de sens.

À savoir qu'une tarification sociale s'applique à notre comptoir également.

Venez vous régaler sans culpabilité. Au contraire, vous pouvez soutenir notre mission et votre communauté en payant le prix solidaire !

Des contenants réutilisables pour des repas plus durables

En juillet dernier, nous avons lancé un nouveau projet soutenu par une subvention de Recyc-Québec : le remplacement des contenants jetables de nos repas congelés par des contenants réutilisables.

Grâce à un partenariat avec l'entreprise québécoise Cupko, nous avons acheté des contenants réutilisables et durables, liant ainsi sécurité alimentaire et responsabilité écologique.

Une consigne est ajoutée au coût des plats. Au retour des contenants, la consigne est entièrement remboursée.

11 000 repas vendus dans des contenants réutilisables

Resto Plateau est fier d'être le premier restaurant communautaire à proposer ce type de solution durable. Cette avancée nous a permis d'obtenir la certification *ICI on recycle +*, une reconnaissance de notre engagement concret en faveur de l'environnement.

Cette initiative s'inscrit pleinement dans notre démarche écoresponsable, visant à réduire notre impact environnemental tout en sensibilisant notre communauté à l'importance de la réutilisation.

Clinique d'impôts

Cette année encore, notre restaurant communautaire a offert un soutien concret aux personnes à faible revenu en organisant une clinique d'impôts. Ce service gratuit, proposé en complément de nos activités régulières, a connu un franc succès.

6 bénévoles
174 déclarations traitées

Un nombre impressionnant de personnes ont été aidées grâce à nos bénévoles chevronné.es, et ce, malgré la complexité de la tâche.

Bonne nouvelle : la Corporation de développement communautaire du Plateau-Mont-Royal (CDC PMR) a obtenu un financement du programme PIC pour soutenir les cliniques d'impôts du quartier dès l'automne 2025. Ce soutien permettra de structurer le service et aidera les organismes comme le nôtre dans la coordination des cliniques d'impôts.

Des partenaires essentiels

Cette année encore, des partenaires solidaires ont soutenu notre restaurant communautaire par des dons alimentaires valant des dizaines de milliers de dollars.

Merci à Moisson Montréal, La Corbeille Bordeaux-Cartierville, Improove et Deuxième Récolte, grâce à qui notre menu contient des produits frais variés, locaux et nutritifs.

Cohabitation

L'équipe communautaire a dû faire face à un défi de taille : la hausse fulgurante des personnes en situation de grande précarité et l'explosion des demandes par des personnes en situation d'itinérance. Resto Plateau a dû s'adapter pour répondre aux enjeux de santé mentale et aux comportements inappropriés.

Dans un souci d'inclusion et de cohabitation, pour continuer à offrir un espace bienveillant et ouvert à tous.tes, nous avons :

1. Fait appel à l'organisme spécialisé Plein Milieu pour former l'équipe communautaire, l'équipe de production et nos bénévoles
2. Créé des protocoles pour bien réagir à diverses situations
3. Engagé du personnel de sécurité et d'inclusion

Billets d'urgence

Cette année, 3552 repas complets gratuits ont été distribués à plus de 500 individus et ce, sans aucun soutien financier. Face à une demande qui ne cesse d'augmenter et à la hausse du coût des denrées et de production, nous avons dû mettre en place une politique de gestion des billets d'urgence.

Ne voulant laisser personne le ventre vide, nous avons mis en place la distribution de baluchons d'urgence. Aussi, nous travaillons ardemment à la recherche de financement pour répondre à cette demande spécifique.

Sondage

Dans une volonté constante d'amélioration de ses services et d'écoute active de ses usager.ère.s, Resto Plateau a mené deux sondages, en décembre 2024 et en juin 2025. Ces enquêtes avaient pour objectif principal de mieux comprendre les besoins, les attentes et les expériences des dîneur.euse.s, tant sur le plan alimentaire que social. Plus largement, ces sondages s'inscrivent dans une démarche participative, où les usager.ère.s sont reconnu.e.s comme acteurs de l'évaluation et de l'évolution du projet communautaire.

Parmi les 288 répondants :

73%
estiment que Resto Plateau les aide à manger de façon plus équilibrée et diversifiée

83%
jugent que Resto Plateau contribue à leur épanouissement personnel

89%
ont un revenu inférieur au seuil du revenu viable

76%
économisent de l'argent grâce à Resto Plateau

70%
viennent à Resto Plateau pour manger et socialiser

75%
font de nouvelles rencontres grâce à Resto Plateau

22%
sont en situation de handicap

81%
vivent seul.e.s

Ils organisent plein de choses. Cette année, je suis allée à la sortie de plein air et à la cabane à sucre, tout était bien planifié. Les gens sont sympathiques, on finit tous par être amis. Même quand je suis assise face à quelqu'un que je ne connais pas, la communication est facile. C'est une belle place en ville !

Monique, dineuse régulière

Milieu de vie

Un milieu de vie par et pour ses membres

Des activités diverses

Des évènements spéciaux

Quelques exemples

Ces activités et sorties sont possibles grâce au précieux soutien de l'Arrondissement du Plateau-Mont-Royal, de la Fondation Grace Dart et de la Fondation Lindsay Memorial.

Sorties
L'année a été riche en sorties, notamment aux pommes, à la cabane à sucre et dans un centre de plein air !

Nos dineur.euse.s ont aussi eu la chance de s'adonner à des activités culturelles : Musée McCord Stewart, biodôme à l'Espace pour la vie, spectacle Luzia du Cirque du Soleil ainsi que l'Orchestre symphonique des jeunes de Montréal. Un grand merci à ces partenaires pour leur accueil et leur générosité. Notre communauté a vécu des instants vibrants, uniques et magiques !

+ de 100 activités réalisées !

Organismes invités
Nous avons mis l'accent sur le référencement en invitant des organismes pouvant aider et orienter nos dineur.neuse.s. Merci au Collectif juridique, au Comité Logement du Plateau-Mont-Royal et à Famille Nouvelle qui ont été des soutiens importants en offrant des conseils spécialisés et un espace de parole.

Activités
Nous avons veillé à diversifier l'offre de notre milieu de vie. C'est toujours un ravissement de voir l'impact positif de toutes ces activités sur le bien-être de notre communauté. Parmi les activités prisées :

- Jeux de société
- Bingo avec des petits cadeaux
- Goûters causeries
- Concerts par des invité.e.s ou des dineur.euse.s

Des membres de notre communauté s’expriment...

J'aime Resto Plateau pour différentes raisons. J'y mange quelquefois, et par le biais d'autres usagers, il m'est arrivé de rencontrer des gens que j'ai d'ailleurs revus lors de sorties de groupe : quilles, musée, biodôme. C'est un endroit convivial où on se sent à l'aise de parler, d'échanger des adresses, des trucs. On a l'impression d’être important le temps de l'échange et ça, c’est important.

Dineur.euse anonyme

Resto Plateau, c’est mon chez nous. Je suis heureuse ici, c’est ma famille. J’ai eu beaucoup de plaisir à voir le monde danser lors de la fête de l’été !

Irène, dineuse

Resto Plateau rassemble tout le monde dans un milieu inclusif, permet le partage d’un repas qui nourrit non seulement le corps, mais l’âme ! Longue vie au Resto Plateau !

Steve, bénévole

C'était un de mes plus grand rêves de voir le Cirque du Soleil, je n'arrive pas à croire que je l’ai réalisé ! **Sarah, dineuse**

Merci de mettre de la joie dans nos vies !

Lyne, dineuse

J’adore venir à Resto Plateau où je mange divinement bien ! Ce que j’aime le plus, c’est la gentillesse du personnel, et je souhaitais leur montrer ma reconnaissance. Vous êtes magnifiques !

Emmanuelle, dineuse

C’est la fête !

Nos dineur.neuse.s ont profité d’événements phares durant l’année. L’équipe de Resto Plateau travaille d’arrache-pied pour donner vie à ces rassemblements. La joie et les rires des participant.e.s sont la plus belle récompense de tous ces efforts.

Rentrée communautaire
En octobre, une rencontre extérieure musicale et gourmande avec les organismes du quartier organisée par la CDC PMR, Au Monastère - Centre de services communautaires, Ma Chambre et Resto Plateau.

Repas de Noël
Un festin pour près de 500 personnes offert gratuitement et accompagné de musique. Pour beaucoup, il s’agit de leur seul repas convivial du temps des Fêtes. Treize commerces de l’avenue Mont-Royal se sont mobilisés pour offrir des cadeaux à nos convives !

Repas cabane à sucre
Une célébration de la culture locale avec un menu spécial qui inclut entre autres une omelette soufflée, des oreilles de crisse et des fèves au lard.

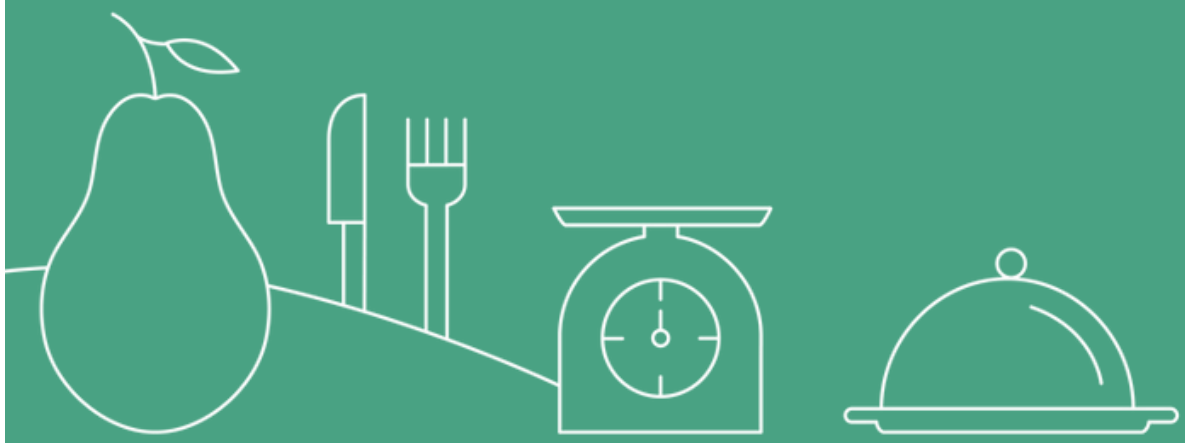
Fête de l’été
Une journée spéciale pour célébrer la belle saison. Cette année, le thème était western, avec une activité de danse en ligne pour les dineur.euse.s, bénévoles et employé.e.s !

Faire du bénévolat chez Resto Plateau me donne un sentiment de faire beaucoup avec très peu. En venant servir au comptoir du soir une fois par semaine, je vois concrètement comment ce service aide les usagers, et que ma petite contribution fait partie d'une toile tissée en équipe.

Chantal, bénévole

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

Multiplier nos impacts hors 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 projets

La Cantine dans les écoles

Depuis l'automne 2024, Resto Plateau agit dans le cadre d'un projet de La Cantine pour tous afin de fournir des diners à faible coût à des élèves de trois écoles sur la Rive-Sud : Monseigneur Forget, Maurice L. Duplessis et du Vieux-Greenfield Park.

11 404 repas servis de septembre à juin

En savoir plus

Paniers solidaires

Tout au long de l'année, Resto Plateau a contribué à l'amélioration de la sécurité alimentaire sur le territoire en distribuant des paniers de fruits et légumes frais deux fois par mois. Ce service était également disponible pour les participant.e.s de notre parcours d'insertion en cuisine et, en nouveauté, à notre clientèle étudiante de l'École nationale de théâtre du Canada. Un tarif réduit a été proposé aux ménages à faible revenu, rendant cette offre encore plus accessible.

591 paniers distribués par Resto Plateau

Ce programme est réalisé en partenariat avec les organismes du Comité local en sécurité alimentaire (CLSA) de la CDC PMR. Il est rendu possible grâce à l'approvisionnement solidaire de notre partenaire, la Mutuelle d'approvisionnement des marchés solidaires.

Budget participatif

Ce projet vient enrichir l'offre des paniers de fruits et légumes grâce à des paniers de denrées essentielles distribués à faible coût. Dans le cadre du budget participatif portant sur la transition écologique et sociale du Plateau-Mont-Royal, 70 idées proposées sont devenus 3 projets choisis par les citoyen.ne.s et financés par la Ville jusqu'en octobre 2026 - dont celui-ci.

Les organismes impliqués sont la CDC PMR, les Ateliers d'éducation populaire du Plateau, le Centre du plateau, la Maison d'Aurore avec l'Arrondissement du Plateau-Mont-Royal

Les Cigognes

Grâce à ce projet collectif, de nouvelles familles vivant des moments difficiles ont pu bénéficier d'un soutien concret à travers la distribution de plats gratuits, allégeant ainsi le fardeau quotidien lié à la préparation des repas.

Faute de financement, nous avons dû interrompre ce service essentiel en 2025. Nous cherchons du financement pour relancer ce projet très prochainement.

1488 repas livrés à 61 familles

Ce projet, porté par la Table AFPG, est le fruit d'une collaboration avec les Cuisines collectives du Grand Plateau, Le CIUSSS du Centre-Sud-de-l'Île-de-Montréal, la Petite maison de la Miséricorde et Resto Plateau.

Collaboration

La Carte Proximité
Les personnes éligibles au programme recoivent une carte Proximité. À chaque mois, du 1er juillet au 31 octobre, un montant de 50 à 125 $ est déposé sur la carte et doit être dépensé dans un des marchés fermiers partenaires du programme.

50 cartes distribuées par Resto Plateau

Ce programme de coupons nourriciers est conçu pour soutenir les ménages à faible revenu tout en renforçant les systèmes alimentaires locaux. C'est bien plus qu'un simple coupon, c'est un geste solidaire pour un avenir alimentaire meilleur pour tous.tes.

Il s'agit d'un projet concerté de Carrefour Solidaire, Les Accordailles, Projet Changement, la Maison d'Aurore, les AEPP, Santropol Roulant et Foyer du Monde.

Concertation
Resto Plateau a pour objectif de rester connecté avec les différents acteurs en prenant une part active aux 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 (CDC PMR)
- Comité itinérance de la CDC PMR
- Comité local en sécurité alimentaire de la CDC PMR

Paniers de Noël
Dans le cadre de la campagne Moisson de Noël 2024, pilotée par Moisson Montréal, Resto Plateau a assuré la logistique de distribution de paniers destinés à des ménages à faible revenu. Déjà composés de denrées essentielles, ces paniers ont été bonifiés par nos soins avec de petites gourmandises sucrées.

Cette initiative permet non seulement de répondre à des besoins alimentaires urgents, mais aussi d'offrir un moment de répit et de chaleur humaine pendant le temps des Fêtes.

200 paniers distribués par Resto Plateau

Justice alimentaire
Pour plusieurs, l'accès à des services de sécurité alimentaire n'est pas possible. En effet, l'offre est assez variée en semaine, en journée, mais les personnes en situation de précarité doivent faire face à un bris de service lors des jours fériés, des soirs et des fins de semaine. Nous souhaitons donc enrayer les mirages alimentaires et faciliter l'accès à l'aide alimentaire aux personnes qui n'y ont pas accès en journée, comme les travailleur.euse.s précaires, les étudiant.e.s ou les familles.

Grâce à un financement sur 4 ans de la Direction générale de santé publique (DRSP) de Montréal, nous travaillons au développement de cette offre et à l'ouverture d'un service d'aide alimentaire aux périodes de bris de service pour rendre la sécurité alimentaire plus juste et équitable dans le quartier.

École nationale de théâtre du Canada
Nous sommes heureux de poursuivre le partenariat avec l'ÉNT pour la gestion de leur café. Dans l'optique de fournir une alimentation complète et abordable aux étudiant.e.s, l'équipe sur place - une cheffe ainsi qu'un.e participant.e à notre parcours d'insertion en cuisine - préparent un menu frais et équilibré !

2990 plats distribués

Flotte de camions
La livraison est un enjeu pour Resto Plateau. En effet, notre flotte étant désuète, nous faisions face à des contraintes de pannes récurrentes et des coûts de réparation élevés. Pour y remédier, nous devions renouveler notre flotte. En cohérence avec nos valeurs écologiques, nous avons investi dans deux nouveaux camions réfrigérés électriques grâce au précieux soutien de fondations fidèles et impliquées dans notre cause : Fondation Jean Coutu, Fondation Francoeur, Fondation Trottier, Fondation J.A. DeSève et Moisson Montréal dans le cadre de leur 40e anniversaire.

En attendant la réception des nouveaux camions, nous avons utilisé un véhicule loué grâce à un financement ponctuel du Développement économique de l'agglomération de Longueuil (DEL), sans quoi la livraison de repas dans des écoles sur la Rive-Sud n'aurait pas pu se faire.

Développement durable

En 2023, nous avons participé au Parcours transition écologique de la Ville de Montréal. Cette démarche nous a permis d'obtenir la certification ÉCORESPONSABLE de niveau 1 – Engagement, délivrée par le groupe Ecocert.

Un comité écoresponsable se réunit chaque trimestre afin de mettre à jour le plan d'action et de réfléchir à de nouveaux projets. Ces orientations ont donné naissance à une série d'initiatives concrètes mises en œuvre cette année.

Notre objectif initial était de décrocher la certification ÉCORESPONSABLE de niveau 2 d'ici 2027. Toutefois, au regard de nos progrès, nous envisageons déposer notre candidature dès la fin de l'année 2025, dans le but d'atteindre ce nouveau palier au début de l'année 2026.

Concrètement, nos actions...

1. L'introduction de contenants réutilisables au restaurant communautaire, en remplacement des contenants à usage unique

2. La création d'un nouveau menu traiteur, avec davantage d'options végétariennes et véganes et une réduction des produits jetables

3. La sensibilisation des dineur.euse.s aux enjeux environnementaux à travers des outils pédagogiques tels que la fresque du climat, la fresque de l'alimentation, ainsi que des projections de films

4. Le développement de nouveaux partenariats, notamment avec La Cantine pour tous, pour mieux répondre aux besoins de la communauté

5. L'obtention de la certification ICI on recycle +

6. L'organisation d'un atelier sur les finances personnelles pour favoriser le développement des compétences extraprofessionnelles des employé.e.s

“

Nous tenons à remercier chaleureusement toute l’équipe pour votre excellent service lors de notre événement. Tout était parfait : la nourriture était savoureuse et très appréciée, le service impeccable, et les trois serveuses ont fait preuve d’un grand professionnalisme, à la fois efficaces et accommodantes. Merci encore pour votre précieuse collaboration.

Ramatou Issa Arzaka, département de médecine - Université de Montréal, cocktail pour 120 convives

ÉCONOMIE SOCIALE

Nos services de traiteur, de location de salle et de gestion de cafétéria offrent une solution socialement et environnementalement responsable. Nos menus variés et notre service personnalisé s'adaptent à tous les types d'événements. Les profits réalisés sont réinvestis dans l'accomplissement de notre mission sociale.

À la rencontre de notre directrice de production, Marine Manguet !

> Il y a beaucoup de positif à dire sur l'année qui vient de se terminer. Ce que j'en retiens : des beaux partenariats et des événements d'envergure ! Je suis chanceuse de pouvoir compter sur une équipe dédiée pendant ma transition de la cuisine à mon poste de direction.

2024-2025 en bref :

221 clients

46 prestations du temps des Fêtes

406 commandes

+ de 5500 repas servis dans des contenants en inox réutilisables

30 624 convives

Le Traiteur

GOURMAND & ENGAGÉ
depuis 1992

Un traiteur gourmand...

+ des menus variés et de qualité
+ une grande créativité de nos chef.fe.s
+ pour toutes les occasions : dîner d'affaires, réunion d'équipe ou événement festif

...et engagé...

+ tous les profits générés par notre Traiteur sont réinvestis dans notre mission sociale
+ nos créations culinaires sont réalisées par notre équipe de professionnel.le.s chevronné.e.s, accompagnée des apprenti.e.s salarié.e.s, qui ont ainsi l'opportunité d'exercer leurs apprentissages
+ nous analysons et limitons au maximum notre empreinte environnementale

... depuis 1992

+ un accompagnement personnalisé
+ des services clés en main
  - livraison et récupération
  - personnel de service
  - vaisselle véritable
  - permis d'alcool

Nouveaux menus

Un menu, c'est bien, mais trois, c'est mieux ! Nous avons dévoilé, en octobre dernier, nos menus adaptés à toutes les occasions. L'objectif : une offre gourmande qui reflète vraiment les besoins de nos client.e.s.

Vous voulez bien commencer la journée ?

Envie d'un lunch d'équipe délicieux et rapide ?

Quelque chose à célébrer autour de bouchées et plateaux ?

Découvrez nos menus !

Un partenariat durable
Notre partenariat avec la coop Retournzy, basé sur des valeurs communes, continue de grandir. La volonté de réduire nos déchets et notre empreinte carbone nous ont mené vers leurs contenants réutilisables en inox, et nous gardons le cap !

Depuis octobre 2024, leurs contenants réutilisables sont inclus de facto dans nos commandes : pour chaque boîte à lunch ou bol repas, c'est un contenant de moins à la poubelle. D'ailleurs, la clientèle embarque à 100% dans le projet, et notre utilisation de contenants à usage unique a diminué de plus de 95% depuis octobre dernier.

En plus, nous mettons en place un service de gestion de compost - pour tendre encore davantage vers des évènements zéro déchet.

2022 : début du partenariat

Octobre 2024 : Resto Plateau est parmi les premiers traiteurs à Montréal à proposer systématiquement ses plats dans des contenants réutilisables

2024 : lancement de la boîte à lunch réutilisable

Juillet 2025 : Plus de 1900 boîtes à lunch et 6400 bols-repas en inox utilisés depuis les débuts

Référencement
Des relations solides avec les agences événementielles, salles et institutions publiques sont d'excellentes opportunités de faire connaître nos services à travers la région. Nous avons la chance de figurer parmi les traiteurs référencés à ces endroits :

- Le Centre Phi
- Le Monastère - Cabaret de Cirque
- Espace JAX
- Université du Québec à Montréal
- Bibliothèque et Archives nationales du Québec (BANQ)
- Université de Sherbrooke – Campus de Longueuil
- Cinéma Beaubien
- Ville de Montréal
- Société des arts technologiques

Lancement d'une offre de location de salle « essentielle »
Parce que chaque événement est unique, nous avons diversifié notre offre de location de salle ! Depuis mai 2025, le forfait « essentiel » s'ajoute à celui « clés en main ».

Découvrez nos offres !

Objectif rentabilité
Nos activités d'économie sociale sont intimement liées à notre mission sociale – en 2024-2025, c'est plus du tiers de notre chiffre d'affaires qui est généré par nos revenus autonomes, incluant notre service traiteur et la location de notre salle. Cette somme est entièrement réinvestie pour nos projets de sécurité alimentaire et d'insertion socioprofessionnelle.

Pour offrir un service de haute qualité et optimiser nos moyens, nous avons entamé une démarche long terme de marketing avec l'aide d'une experte externe. Cela a mené à un nouveau positionnement de notre traiteur, des partenariats avec des salles et des entreprises événementielles, des communications plus pointues, ainsi qu'une relation renforcée avec notre clientèle.

Rive-Sud
Plus de deux années se sont écoulées depuis le début de notre entente de service à l'Agence spatiale canadienne (ASC). Maintenant que nous avons développé une routine solide, nous devons gérer une augmentation de l'achalandage au sein de la cafétéria, en maintenant une qualité constante. C'est un plaisir de pérenniser cette belle relation, qui nous permet d'accroître notre champ d'action en économie sociale et en sécurité alimentaire. Entre autres, les repas pour le projet La Cantine dans les écoles y sont préparés, en plus de certaines grosses commandes pour notre traiteur.

Contrats d'envergure

L'année a été ponctuée de prestations à grande échelle, par exemple le Sommet de l'Est en avril 2025 avec plus de 1000 repas à préparer, ainsi que des colloques sur plusieurs jours avec déjeuners, collations et boîtes à lunch. Écoutez ce que nos client.e.s ont à dire :

Je recommande leurs services sans hésiter !

Resto Plateau est le traiteur idéal pour vos événements d'envergure. Un accompagnement sur mesure, des conseils judicieux, une confiance absolue. L'équipe est agile, attentionnée et experte en son domaine. Son service-conseil est vraiment extra : on se sent écoutés, épaulés et bien accompagnés du début à la fin. L'offre est variée et adaptée à nos besoins, et que dire de la nourriture : tout est exquis, des sandwichs jusqu'aux boissons, et se déguste avec plaisir pour les papilles !

Geneviève Geoffroy, remise de bourses pour 250 convives

Nous ne pourrions pas être plus satisfaits !

La qualité et le goût des bouchées étaient impeccables. L'équipe est professionnelle, discrète et extrêmement réactive à toutes nos demandes. Nos invités ont été ravis, et nous avons reçu de nombreux compliments sur les bouchées ainsi que sur le service. Nous recommandons vivement Resto Plateau pour tous vos événements.

Josiane Trempe, DEL, cocktail pour 80 convives

Le traiteur Resto Plateau, faut l'essayer et l'adopter.

Le service traiteur de Resto Plateau est fantastique. Les bouchées offertes étaient variées, originales et délicieuses, nos invités ont adoré. L'équipe est à l'écoute de tous nos besoins et s'adapte rapidement aux imprévus. Et comme c'est un OBNL en insertion socioprofessionnelle qui dessert toute la Rive-Sud, y'a pas de raison de faire affaire ailleurs !

Mélodie Georget, PECEM, cocktail pour 50 convives

Resto Plateau
TRAITEUR ET LOCATION DE SALLE

Parmi les client.e.s qui nous ont fait confiance :

OXFAM Québec

La Guilde du jeu vidéo du Québec

KLB

Ordre des Urbanistes du Québec

VIVRE EN VILLE
la voie des collectivités viables

TAPAJ QUÉBEC

Cuisines collectives du Grand Plateau

:Brio BOUTIQUE DE MANAGEMENT

Freddo
Joyeuse Journée
de Saint Valentin !
Je trouve que
tu es une super
collègue ! :)
Merci pour l'aide que
tu as pu m'apporter

ÉQUIPE ET CULTURE

Notre équipe permanente est le fondement de notre mission et de nos actions, sociales comme économiques : c'est grâce à chaque individu qui la compose que nous pouvons agir, ensemble, pour le bien commun. Notre culture organisationnelle est le socle qui guide nos façons de faire.

Deux décennies pour Jhoane

Jhoane travaille pour Resto Plateau depuis 20 ans… 20 ans d'engagement, 20 ans de cuisine chaleureuse, 20 ans de mentorat bienveillant. Son parcours est d'autant plus impressionnant qu'elle a commencé, comme des centaines d'autres qu'elle a encadrées, en tant que participante à notre parcours d'insertion en 2005. Voici un plongeon dans les souvenirs de notre formatrice en cuisine. Merci Jhoane pour 20 belles années !

Te souviens-tu de tes débuts à Resto Plateau ?
Bien sûr ! J'adorais cuisiner, donc je me suis lancée dans le parcours. On m'a demandé, pendant l'entrevue, de me projeter 5 ans dans le futur. Je n'étais pas certaine si je serais encore en cuisine. Me voici, 20 ans plus tard !

Qu'est-ce qui te fait rester ?
En travaillant auprès de différentes cultures, j'en apprends tellement. C'est aussi un beau défi de créer de nouveaux plats selon les ingrédients disponibles. Sans oublier que c'est une belle équipe : tout le monde, de l'intervention, la direction, les cuisines et l'administration, travaille dans le respect.

Que veux-tu transmettre aux participant.e.s ?
La passion et l'excellence.

As-tu un moment marquant à partager ?
Il y a eu tellement de beaux moments à travers les années. Un jour, un ancien participant est venu faire un don pour nos cuisines. Il m'a expliqué qu'il voulait redonner une partie de ce que Resto Plateau lui avait apporté. J'en ai encore des frissons.

De quoi es-tu le plus fière ?
La transformation de Resto Plateau. J'ai connu le déménagement de notre restaurant, les rénovations de notre salle, et près de 80 cohortes de futur.e.s cuisinier.ère.s. Toujours, Resto Plateau s'adapte et évolue pour le mieux !

Retraite stratégique

En septembre 2024, l'équipe entière de Resto Plateau s'est rassemblée au Centre de villégiature Jouvence pour un lac-à-l'épaule. L'objectif : s'éloigner du quotidien pour mieux réfléchir sur l'avenir. Avec des équipes à Montréal et sur la Rive-Sud, trouver un moment ensemble pour échanger sur nos objectifs, nos défis et nos succès a été bénéfique.

Parmi les sujets abordés : le sentiment d'impuissance, le développement durable, la reconnaissance, et bien d'autres.

C'était aussi l'occasion de passer des beaux moments entre collègues et ami.e.s, sur l'eau et la terre ferme !

Mobilité interne

Ce ne sont pas 1, ni 2, ni 3 … mais bien 8 employé.e.s qui ont connu des changements professionnels importants chez Resto Plateau en 2024-2025, que ce soit un changement de plateau de travail, de nouvelles responsabilités ou encore un saut hors de la cuisine vers un poste de direction.

C'est une grande fierté de voir ces personnes grandir et s'épanouir tout en restant fidèles à notre mission et nos valeurs. Bravo à toute l'équipe !

RÉALITÉ FINANCIÈRE

Équilibre précaire
Dans un contexte où les besoins ne cessent d'augmenter, autant en sécurité alimentaire qu'en employabilité, notre organisme se retrouve dans un équilibre de plus en plus précaire. Notre viabilité repose sur le financement à la mission de nos bailleurs de fonds, les subventions ponctuelles de nos projets et les profits générés par nos activités d'économie sociale : le traiteur, la location de salle et la gestion de cafétéria.

Si un seul volet de financement diminue, c'est un impact direct sur notre capacité à soutenir une clientèle en situation de précarité.

Coupures importantes
Cette année, à Montréal, quatre entreprises d'insertion ont dû fermer leurs portes, faute de financement. Ce signal d'alarme ne peut être ignoré. Toute nouvelle coupure de financement risque d'entraîner des interruptions majeures de services, affaiblissant encore davantage un filet social déjà fragile et insuffisant pour répondre à la demande croissante.

Une communauté soutenue
En rassemblant tous nos services — restaurant communautaire, La Cantine dans les écoles, programme d'insertion, actions communautaires, etc. — nous rejoignons plus de 2 000 individus chaque année, dont la majorité utilisent nos services plusieurs fois par semaine.

Ces chiffres témoignent de l'impact concret de notre travail, mais aussi de la pression croissante sur nos équipes et nos infrastructures.

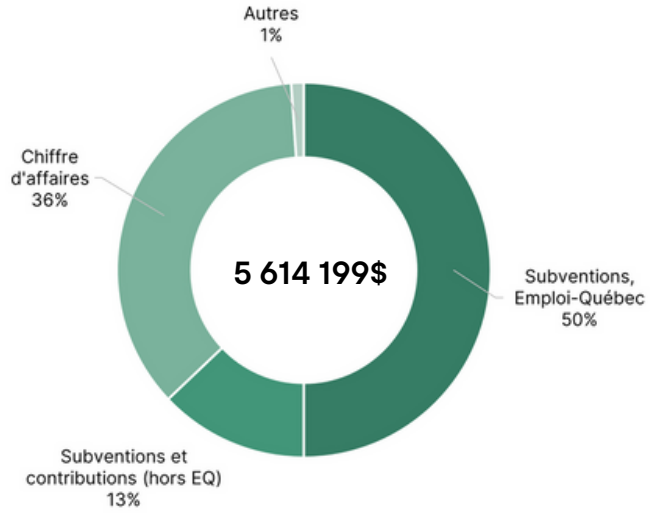
Pour continuer à répondre à la demande, il faut plus - plus de soutien, plus de reconnaissance, plus de flexibilité.

Engagements
De notre côté, nous nous engageons à développer nos revenus autonomes par nos activités d'économie sociale, et d'optimiser nos ressources pour un impact maximal. Mais cela ne suffit pas à compenser les incertitudes liées au financement public. Nous devons, au minimum, conserver ce que nous avons ; idéalement, nous devons aller plus loin.

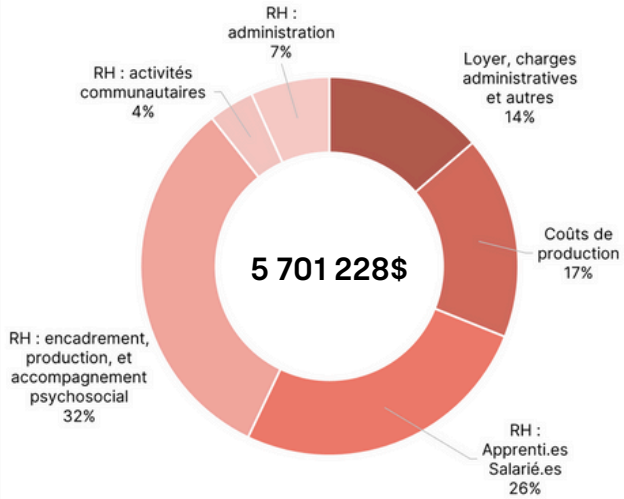
Nous lançons donc un appel à la solidarité et à l'engagement des partenaires publics et privés. L'insertion socioprofessionnelle et la sécurité alimentaire ne sont pas des luxes, mais des leviers essentiels pour une société plus juste et résiliente.

RÉSULTATS FINANCIERS

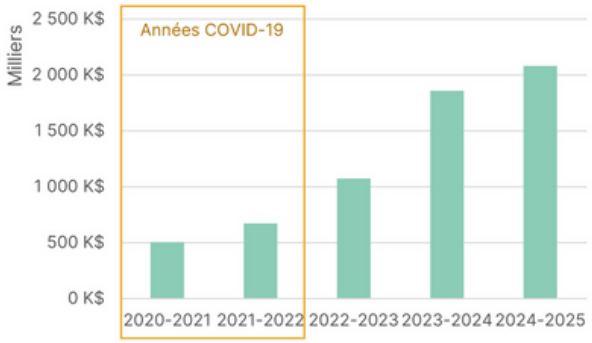
Revenus 2024-2025



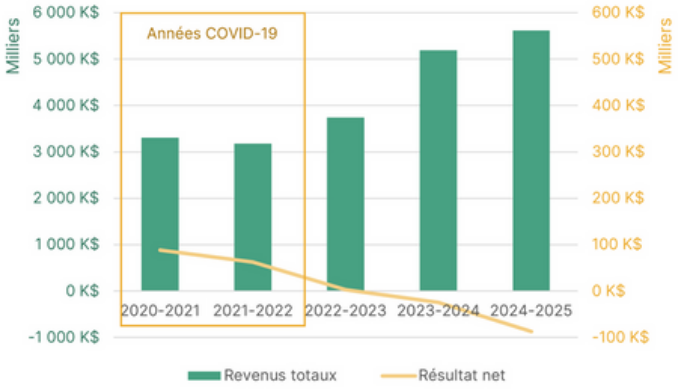
Dépenses 2024-2025



Évolution des revenus autonomes



Évolution des revenus et résultat net



PERSPECTIVE 2025-2026

En cette dernière année de planification stratégique 2023-2026, l'objectif est de consolider nos acquis et de se développer. Tout en amorçant une réflexion pour la prochaine planification stratégique, nous évaluerons et optimiserons nos projets déjà en place.

1 Adapter notre offre aux besoins des populations et du milieu

Optimiser nos outils

Notre croissance s'est accompagnée d'une prolifération d'outils de gestion.

Notre objectif est de réaliser un audit complet de nos outils et pratiques, pour simplifier, harmoniser et numériser ce qui peut l'être. La mise à niveau de notre réseau informatique représente une opportunité clé pour repenser en profondeur notre environnement de travail.

Repenser nos services aux personnes en situation de précarité

Ce qui doit être fait en permanence, devient encore plus essentiel dans le contexte actuel. Les besoins sont partout, étudiants, aînés, familles monoparentales, travailleurs précaires, personnes en situation d'itinérance... Nous devons donc évaluer et cerner comment répondre au maximum de personnes possible en assurant cohabitation et mixité sociale.

2 Être un organisme engagé

Leader en développement durable

Engagés depuis longtemps en faveur du développement durable, nous souhaitons mettre cet aspect en valeur. En poursuivant nos efforts d'amélioration continue, nous partageons notre expertise afin que nos initiatives puissent être diffusées plus largement et reproduites par le plus grand nombre.

Philanthropie

Dans un environnement marqué par l'incertitude des financements, nous visons à élargir notre réseau de partenariats. À cet effet, nous élaborons actuellement une stratégie philanthropique afin de renforcer nos actions.

3 Élargir nos horizons

Faire rayonner les entreprises d'insertion

Avec 70% de nos participants qui trouvent un emploi à leur sortie, nous savons notre pertinence et celle des autres entreprises d'insertion. Or ce service essentiel pour tant de gens est méconnu du grand public. À travers une stratégie "employeur", nous avons comme objectif de faire connaître ces services au plus grand nombre en commençant par les entreprises pouvant bénéficier de l'intégration facile d'employé.e.s formé.e.s et efficaces au sein de leur entreprise.

Développer et optimiser nos activités d'économie sociale

Nos services, tels que notre service de traiteur et la cafétéria à l'Agence Spatiale Canadienne, affichent de bons résultats. Nous souhaitons désormais renforcer leur efficacité et les adapter au plus près des besoins identifiés.

REMERCIEMENTS

Nous remercions chaleureusement nos bailleurs de fonds à la mission :

Avec la participation financière de :

Québec

Centraide du Grand Montréal

- Emploi-Québec - Région de Montréal - pour le volet entreprise d'insertion
- Ministère de la santé et des services sociaux
- Service régional des activités communautaires et de l'itinérance (programme PSOC)

Un grand merci à tous nos financeurs de projets :

Canada

Montréal

DEL Développement économique de l'agglomération de Longueuil

Moisson Montréal

PME MTL Centre-ville

deuxième récolte second harvest

Le Plateau-Mont-Royal Montréal

- Services Québec
- RECYC-QUÉBEC
- Ministère de l'Économie, de l'Innovation et de l'Énergie
- La Direction régionale de santé publique du Centre intégré universitaire de santé et de services sociaux du Centre-Sud-de-l'Île-de-Montréal (DRSP-CCSMTL)
- Steven Guilbeault, député de Laurier—Sainte-Marie
- Ruba Gazhal, députée de Mercier

Merci également aux fondations qui sont à nos côtés :

Merci à tous nos partenaires opérationnels :

et Fédération des Caisses Desjardins du Québec

Nous remercions également tous nos donateurs et donatrices individuel.le.s et corporatif.ive.s.
Votre soutien fait la différence !

Un prix qui confirme l'impact !

Resto Plateau a remporté le prix « Évaluation » lors de la soirée des Solidaires de Centraide du Grand Montréal. Non seulement cela confirme notre impact, mais la pertinence de nos outils d'analyse pour allouer nos ressources de façon optimale. C'est une grande fierté partagée par toute l'équipe !

Nos partenaires

COMMUNAUTAIRE

- La Corporation de développement communautaire du Plateau-Mont-Royal (CDC PMR)
- Les cuisines collectives du Grand Plateau
- Le Carrefour des Petits Soleils
- La Maison d'Aurore
- Au Monastère - Centre de services communautaires
- Projet Changement
- La Mutuelle d'approvisionnement des marchés solidaires
- La Table Autour des familles Grand Plateau
- La Table Alliances 3e âge du Grand Plateau
- Les Ateliers d'éducation populaire du Plateau
- L'Itinéraire
- Foyer du Monde
- Les Accordailles
- La Puce ressource informatique
- Dîners Saint-Louis
- Maison d'Hérelle
- Centre des femmes de Montréal
- Les Mousquet'aides
- L'Avenue du Mont-Royal
- Santropol Roulant
- La Petite Maison de la Miséricorde
- Plein Milieu
- La Maison de l'amitié
- CIUSSS du Centre-Sud-de-l'île-de-Montréal
- Deuxième Récolte
- Famille Nouvelle
- Musée d'art contemporain de Montréal
- Centre Phi
- Musée McCord Stewart
- Maison de la Culture du Plateau-Mont-Royal
- Cirque du Soleil
- Paris Pas Cher
- Gypsy Star Boutique
- Ô Breton
- L'intermarché Boyer
- Cordonnerie au Talon d'Or
- Theosmontreal
- Multimag
- La Bouquinerie du Plateau
- RONA Quincaillerie Jean Hébert inc.
- Les Fermes Lufa
- Salle Bourgie
- Espace pour la vie
- Renaissance Québec

INSERTION

- Épicerie Métro Laurier
- École Polytechnique de Montréal
- Le Rameau d'Olivier
- Résidence Les Terrasses Versailles
- Cégep de Rosemont
- Restaurant Mam
- Garderie la Sourithèque
- Garderie éducative Bélair
- Banque Nationale de Montréal
- Hôtel Best Western Montréal
- Lower Canada College
- Résidence Le Vertical
- Centre de services scolaires de Montréal
- Robin des Bois
- Hôtel Place d'Armes
- Groupe CH
- Cantina Mtl
- Sacrée Soirée
- Les Petits Chefs - Services alimentaires
- Improove
- CHU Sainte-Justine
- Pâtisserie Gourmet Aldo
- Avec le temps - Confections gourmandes
- CIUSSS de l'Est-de-l'Île-de-Montréal
- Hôtel Four Seasons
- Hôtel Nelligan
- Abbey Gardens (Ontario)
- Cafellini Saint-Bruno-de-Montarville
- Restaurant h3
- MIRE - Mouvement pour l'intégration et la rétention en emploi
- PROMIS
- Action main-d'œuvre
- Centre Yves-Thériault
- AXTRA-Alliance des centres-conseils en emploi et ses membres
- Les CJE de l'Île-de-Montréal et les membres du Réseau des Carrefours Jeunesse-Emploi du Québec
- PART du chef
- Club de recherche d'emploi Montréal Centre-Nord
- Centre de main-d'œuvre Opex'82
- Travail Sans Frontières
- Impulsion-Travail
- Centre Le CAP
- Carrefour Relance
- Renaissance
- Horizon Carrière
- L'Enjeu : cap sur l'emploi inc.
- Groupe Orientation Emploi
- Moelle épinière et motricité Québec
- L'Arrimage
- Opération placement jeunesse

“

Peu après mon arrivée dans le quartier, il y a trois ans, un ami m’a parlé de Resto Plateau, un restaurant communautaire avec un volet entreprise. Intriguée, j’y ai donc emmené mon conjoint et mon fils. Nous avons été très impressionnés : par la qualité des repas, par le personnel et les bénévoles, et par l’esprit communautaire inclusif. C’est un endroit formidable pour rencontrer des gens de toutes les origines, contribuer à une bonne cause et, bien sûr, savourer de délicieux plats.

Sophie, bénévole de Resto Plateau

ÉQUIPE PERMANENTE

Administration

Sophie Plante, Directrice générale
Amandine Raimbault, Directrice des finances et des TI
Emmanuelle Porcher, Chargée de comptabilité et projets
Rose Mary Rojas, Assistante administration du personnel en insertion
Atikatou Ngamtiate Vessah, Assistante administrative
Alexis Gohier-Drolet, Chargé de communication et marketing

Communautaire

Ines Maurette, Directrice communautaire et partenariats
Jacinthe Lauzier, Coordonnatrice Vie communautaire
Carole Gauthier, Chargée de projets en sécurité alimentaire et responsable du bénévolat
Laetitia Crouzet, Intervenante communautaire et milieu de vie
Marie-Pierre Perras, Assistante au service

Insertion

David Ferreira, Directeur de l'insertion et de la supervision clinique
Elisabeth Édouard-Fénélus, Chargée de recrutement
Camille Chabot, Intervenante socioprofessionnelle
Sophie Chesnel, Intervenante socioprofessionnelle
Sophie Rouania, Intervenante socioprofessionnelle
Elhadji Bathily, Enseignant en insertion socioprofessionnelle au Centre d'éducation des adultes Champlain

Production et Formation technique

Marine Manguet, Directrice de production et de la formation technique
Katie Tremblay, Coordinatrice d'exploitation
Méline Besson, Formatrice et responsable pédagogique
Jhoane Louis, Formatrice en cuisine
Mélissa Lindsay, Formatrice en cuisine
Sébastian Roy-Heaton, Formateur en cuisine
Benoît, Assistant de production

Cuisine communautaire

Siham Belhaissi, Cheffe de production
Roxane Debergue, Sous-cheffe
Cindy Garcia-Gonzalez, Cheffe de partie encadrante
Bénédicte Marion, Cheffe de partie encadrante

École nationale de théâtre

Iris Saldana, Cheffe et formatrice

Traiteur et location de salle : équipe commerciale et logistique

Félix Donadieu, Responsable des ventes et stratégie
Manon Boucher, Chargée de coordination logistique et service client
Maïa Descary, Chargée de coordination et ventes
Steve Blais, Livreur

Traiteur Montréal

Julie Flynn-Robitaille, Cheffe exécutive et de production
Isabelle Arbour, Sous-cheffe
Jihane Belhaissi, Sous-cheffe (par intérim)
Alexandre Côté, Plongeur

Traiteur Rive-Sud et gestion de cafétéria

Sylvester Fontaine, Chef exécutif traiteur et production Rive-Sud
Roxane St-Laurent Gagné, Sous-cheffe
Yadira Fonseca, Cuisinière encadrante
Fatma Cinar, Cuisinière encadrante
Mahamed Wade, Plongeur

Un grand merci à toutes les personnes qui ont participé à notre parcours d'insertion, sans qui Resto Plateau perdrait sa raison d'être. Nous tenons aussi à exprimer notre gratitude pour la contribution d'employé.e.s qui ont quitté l'emploi de Resto Plateau pendant l'année. Bonne continuation !

CONSEIL D'ADMINISTRATION

Ignace Mouzannard, Président
Agnès Beaulieu, Vice-présidente
Novy Renaud-Fortier, Trésorière
Andréanne Côté, Secrétaire
Francis Picard, Administrateur
Robert Mai, Administrateur
France Franc, Administratrice
Eliot Barberger, Administrateur
André Poulin, Administrateur

MERCI À NOS STAGIAIRES ET À EMPLOI ÉTÉ CANADA

Anaëlle Jouannard, Chargée de commercialisation
Juliette Bourdillat, Chargée de projets RH, finance et gestion
Clémentine Girod, Chargée de projets RH, finance et gestion
Adeline Coince, Chargée de commercialisation
Florence Pelletier, Intervenante communautaire

Merci pour votre engagement et bon début de carrière !

NOUS CONTACTER

www.restoplateau.com
514 527-5997

RECRUTEMENT POUR LE PROGRAMME D'INSERTION SOCIOPROFESSIONNELLE - FORMATION D'AIDE-CUISINIER.ÈRE
recrutement@restoplateau.com

TRAITEUR ET LOCATION DE SALLE
servicetraiteur@restoplateau.com

ACTIONS COMMUNAUTAIRES ET RESTAURANT
ines.maurette@restoplateau.com

BÉNÉVOLAT
benevolat@restoplateau.com

RESTO PLATEAU

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