



**Resto
Plateau**

Rapport annuel
2022 - 2023



Crédit photo : Bertrand Kirouac
Crédit graphisme : Alexis Gohier-Drolet

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	FOCUS SUR... L'ÉCONOMIE SOCIALE
09	INSERTION SOCIOPROFESSIONNELLE
17	RESTO COMMUNAUTAIRE ET MILIEU DE VIE
25	ACTIONS COMMUNAUTAIRES
35	SERVICE TRAITEUR ET AUTRES ACTIVITÉS D'ÉCONOMIE SOCIALE
43	RETOUR SUR LES AUTRES ENJEUX 2022-2023
46	RÉSULTATS FINANCIERS
48	PERSPECTIVE 2023-2024
50	ÉQUIPE
52	REMERCIEMENTS

ÉDITO ET FAITS SAILLANTS

L'année 2022-2023 a été, encore une fois, une année pleine de défis relevés. Le défi majeur de l'année a été la refonte totale de notre parcours d'insertion : nous avons fait, en début d'année, le constat que nos outils, méthodologies, et pratiques ne permettaient plus, dans le contexte actuel, d'atteindre les objectifs que nous nous étions fixés, en termes quantitatifs (nombre de personnes accompagnées) et qualitatifs (nombre de personnes trouvant un emploi à la fin de notre parcours). Nous avons tout revu, modifié, bonifié, changé. Ce fut un travail colossal.

En fin d'année, les résultats ont commencé à être au rendez-vous : au moment d'écrire ces lignes, nous atteignons nos objectifs sur les premiers mois de la nouvelle année, et nous sommes confiant.e.s que cela va continuer – nous sommes dans une position totalement différente de celle où nous étions il y a un an. Toute l'équipe permanente a fait preuve d'une créativité et d'une capacité de remise en question et d'adaptation exceptionnelles – un immense bravo à tous.tes.

Journée thématique sur l'inclusion - Thème : les identités de genre

Manifestation pour la justice sociale et climatique

Distribution de paniers de Noël

JUILLET

AOÛT

SEPTEMBRE

OCTOBRE

NOVEMBRE

DÉCEMBRE

Sortie au Centre de plein air L'Estacade

Lac à l'Épaulé à Jouvence pour planification stratégique 2023-2026

Sortie aux pommes

Fête de Noël



En parallèle, les besoins en sécurité alimentaire se complexifient et, malheureusement, s'accroissent. Pour y répondre mieux encore, nous avons décidé d'ouvrir 2 soirs par semaine. Ce service est en forte croissance depuis janvier. Les activités du milieu de vie, ayant pour but de briser l'isolement, ont été décuplées : plus de 150 activités réalisées ! De nombreuses actions communautaires ont été menées en partenariat avec les acteurs du milieu. Enfin, le carnet de commandes de notre Service Traiteur était presque plein, démontrant la pertinence du repositionnement des dernières années, tandis que notre activité de location de salle connaît une croissance continue.

Nous avons terminé l'année par la signature d'un contrat de 4 ans avec l'Agence spatiale canadienne, activité qui renforcera notre capacité financière à répondre aux besoins en sécurité

alimentaire, tout en offrant un nouveau plateau de travail exceptionnel à nos apprenti.e.s salarié.e.s.

MERCI à toute l'équipe de Resto Plateau pour son implication et engagement !

Audrey Mougenot, directrice générale
Aimé Chartier, président du conseil d'administration

P.-S. C'est sur ces constats positifs que se termine la dernière année d'Aimé Chartier comme président de notre CA, après 11 ans d'implication bénévole. Resto Plateau est, plus que jamais, prêt pour les défis de l'avenir : mission accomplie, Aimé !



Début de nos activités à l'École nationale de théâtre du Canada



Signature du contrat avec l'Agence spatiale canadienne

Atelier de réflexion sur la prévention en sécurité urbaine

JANVIER

FÉVRIER

MARS

AVRIL

MAI

JUIN

- Lancement du parcours d'insertion remodelé
- Démarrage du comptoir à emporter le soir
- Dévoilement du Service Traiteur après les travaux

Fin du projet Nourrir le Quartier



Séminaire de printemps



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 réduit.

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, où chaque personne 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.e, 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 ces personnes, 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 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.



FOCUS SUR... L'ÉCONOMIE SOCIALE

Resto Plateau est une entreprise de l'économie sociale. Focus sur ce que cela signifie ! Faire partie de l'économie sociale, cela veut dire entreprendre autrement, pour une finalité sociale et sociétale, tout en utilisant les mêmes outils économiques et en relevant les mêmes défis que le « secteur privé ».

Le saviez-vous?

En 2013, le gouvernement du Québec a adopté une Loi sur l'économie sociale. Parmi les critères : « l'entreprise a pour but de répondre aux besoins de ses membres ou de la collectivité », mais aussi « l'entreprise aspire à une viabilité économique ».

Pour Resto Plateau, cela signifie, par exemple, opérer un service traiteur en concurrence avec l'ensemble des traiteurs « privés » de Montréal et des alentours : offrir une prestation de qualité, satisfaire nos clients, et bien sûr s'assurer que ces activités soient rentables. Mais pas seulement! C'est offrir un plateau de travail à des personnes en parcours d'insertion, pour leur permettre d'apprendre un métier et développer leurs savoir-faire et leur savoir-être. C'est aussi proposer nos services de location de salle pour des évènements corporatifs.

L'objectif ? Répondre à notre mission d'insertion socioprofessionnelle et dégager des surplus financiers qui serviront à financer notre mission de sécurité alimentaire, la création d'emplois ou des projets de développement, toujours en cohérence avec notre vision et nos valeurs. Notre statut d'OBNL est le cadre de fonctionnement qui garantit cette utilisation de tout surplus issu des activités économiques.



Entreprises de l'économie sociale : lorsque vous voyez ce logo chez un fournisseur, c'est la preuve que vous faites un achat responsable !

Pour en savoir plus



esmtl.ca



“

Je suis arrivé au Québec après avoir vécu plus de 30 ans en Colombie-Britannique. Resto Plateau représente pour moi un nouveau chapitre, une expérience pour m'aider et aider les autres en même temps. Chaque jour, nous apprenons quelque chose de nouveau. J'adore travailler avec les chef.fe.s et sentir le travail d'équipe.

Ernesto, apprenti salarié

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



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 psychosocial

- + Rencontres individuelles avec un.e intervenant.e socioprofessionnel.le
- + Soutien aux apprentissages :
 - ✓ français
 - ✓ informatique
- + Ateliers de développement du savoir-être, par exemple :
 - ✓ communication, travail d'équipe
 - ✓ connaissance de soi

3 DEVENIR



10

Préparation à l'emploi

- + Accompagnement au choix du milieu professionnel
- + Ateliers d'employabilité :
 - ✓ méthodes de recherche d'emploi
 - ✓ création d'un CV professionnel
- + Suivi individuel une fois le parcours terminé



“

Quand je me suis inscrit pour le parcours, je ne m'attendais pas à être choisi. Je suis content de venir et d'apprendre des choses. Ce que j'aime le plus est la pâtisserie. J'encourage les gens à faire le parcours. On reçoit un bon encadrement, les gens nous écoutent, nous aident.

Nader, apprenti salarié

Refonte du parcours d'insertion

Afin de s'adapter aux transformations du marché du travail et des besoins de nos apprenti.e.s salarié.e.s (AS), nous avons modifié notre parcours d'insertion socioprofessionnelle. Avec cette refonte, nous facilitons l'intégration des AS, leur permettant d'obtenir un revenu essentiel et de développer leur employabilité. Cette version du parcours, en place depuis janvier 2023 après de nombreux mois de réflexion, propose des entrées en continu, une individualisation accrue et un mélange plus homogène de modules théoriques et pratiques.

Entrées en continu

L'intégration rapide au parcours est cruciale pour les participant.e.s puisqu'il s'agit d'une source de revenus et d'un chemin vers un emploi. La mise en place des entrées en continu réduit le délai entre la demande d'admission et le début du parcours, aidant l'autonomie financière des AS, et améliorant la rétention.

De plus, la majorité de nos AS sont de nouveaux arrivants. Sachant que les démarches d'immigration peuvent être longues et fastidieuses, nous voulons réduire les délais d'entrée pour faciliter leur intégration professionnelle et personnelle au Québec.



Individualisation du parcours

Chaque individu étant unique, nous voulons présenter un parcours flexible qui répond aux besoins de chacun.e. Des modules de spécialisation et un suivi plus individualisé permettent de réagir rapidement à des situations préoccupantes, de développer les compétences nécessaires à l'emploi et le pouvoir d'agir des AS, favorisant leur employabilité.



Modules d'apprentissage

Pour refléter les conditions de travail réelles en restauration, notre parcours permet aux personnes d'expérimenter directement, par la pratique, les connaissances apprises. Ceci signifie que les apprentissages théoriques et pratiques se font tout au long du parcours. Nous avons aussi distingué trois catégories de modules : prérequis, savoirs clés et savoirs de spécialisation.

Enseignement aux adultes

Nous avons fait appel à une spécialiste en andragogie (éducation des adultes) pour que notre formation soit adaptée aux modes d'apprentissage de nos participant.e.s, qui ont majoritairement plus de 35 ans. Cette spécialiste outille les différents membres de l'équipe qui travaillent auprès des AS.

Développement personnel

Pour que nos AS restent motivé.e.s tout au long du parcours, nous avons procédé à une révision des ateliers d'employabilité et de formation sociale. En plus des ateliers fondamentaux, les personnes peuvent prendre en charge leur développement personnel à l'aide d'ateliers de compétences à approfondir, modulables pour chaque personne. Ce pouvoir décisionnel augmente leur autonomie et leur engagement pendant leur passage à Resto Plateau.



J'ai contacté Resto Plateau il y a un an pour trouver un aide-cuisinier. Josué, qui venait de terminer son parcours à Resto Plateau, m'a impressionné. Il avait une bonne attitude, une base solide en cuisine et des aptitudes de travail. Je recommande souvent Resto Plateau auprès d'autres entreprises. Les six mois de formation permettent d'avoir quelqu'un avec une expérience complète.

Julie Richard, cheffe propriétaire de Super Bon, cuisine productive (employeur partenaire)

Quelques statistiques sur les participant.e.s



45%
n'avaient aucun revenu
en intégrant le parcours



47%
n'avaient pas travaillé
depuis au moins un an



56%
n'ont pas de scolarité
reconnue au Québec



79%
ont plus de 35 ans



81%
sont né.e.s à l'extérieur
du Québec



40%
sont arrivé.e.s au pays dans
les 10 dernières années



96
nouvelles personnes
accompagnées en
2022-2023



“

Je faisais déjà de l'intervention dans mon dernier métier, mais pas dans le domaine de l'employabilité. Le fait de changer de clientèle m'intéressait, de voir comment je peux aider des personnes éloignées du marché de l'emploi. Ce que j'aime dans notre parcours, c'est qu'on se questionne constamment. Ça fait seulement quelques mois que je travaille ici et je vois déjà des changements dans nos façons de faire. On fait tout pour améliorer notre accompagnement.

Sophie, intervenante socioprofessionnelle



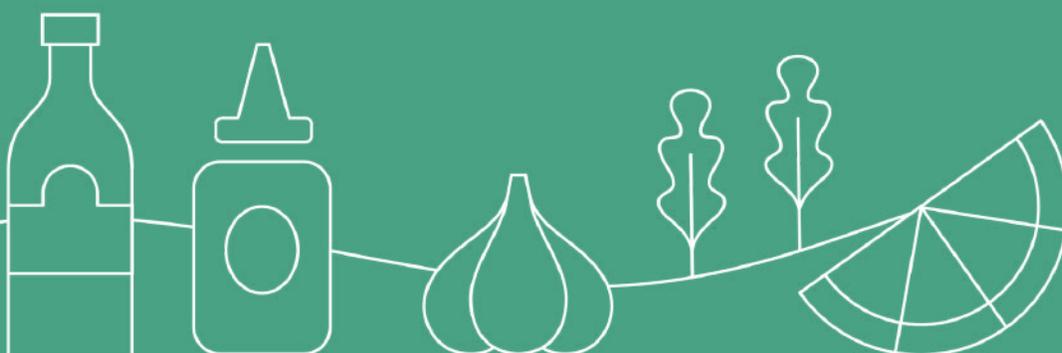
“

Franchement, depuis la pandémie, le prix de la nourriture est trop élevé. Quand je n'ai pas l'énergie pour me faire à manger, je viens ici, ça recharge mes batteries. C'est un endroit avec plein de belles personnes diverses et des repas pas chers. D'ailleurs, avec d'autres dîneur.euse.s, nous avons développé une tradition : quand on invite une nouvelle personne, on lui paye le premier repas.

Anne, dîneuse

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.



Le restaurant communautaire



Des repas nutritifs, complets et délicieux à faible coût

- + salade, soupe, plat, dessert et boisson
- + prix de 4,75\$ (ou 7\$ pour le prix solidaire)
- + options végétariennes, véganes
- + respect du Guide alimentaire canadien



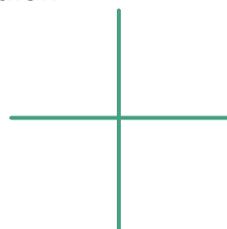
Un lieu d'accueil et de partage pour socialiser

- + ouvert à tous.tes
- + du lundi au vendredi de 11h30 à 13h30



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 de 3,50\$ à 4,50\$
- + desserts et gourmandises
- + portions individuelles et familiales
- + ouvert chaque midi et deux soirs par semaine

Quelques chiffres



67 623
REPAS DISTRIBUÉS

dont 41 178 repas
servis au restaurant

+26%
vs 2021/2022



1856
repas complets
offerts gratuitement

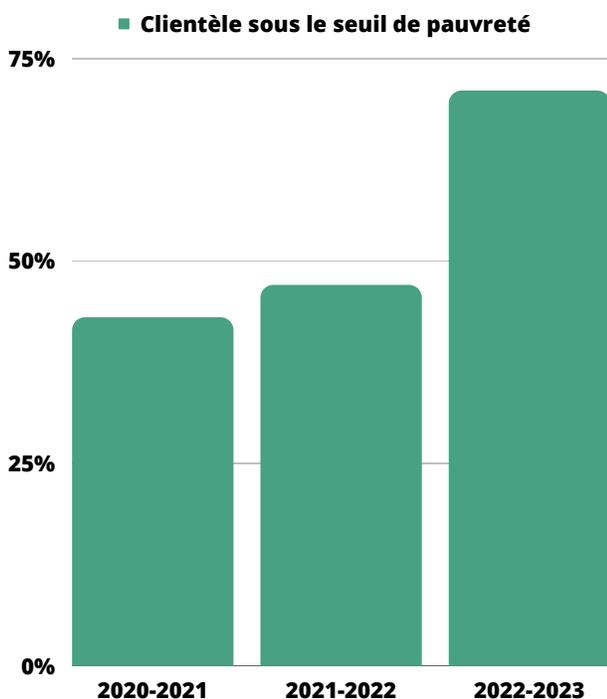


5772
repas fournis à
d'autres organismes

Retour sur 2022-2023

Impact de l'inflation

Un constat est clair : notre service de repas à faible coût est essentiel pour une clientèle qui se diversifie. Nous tâchons de combattre le tabou lié à l'utilisation d'une ressource alimentaire ressenti par des gens nouvellement en situation de précarité. Nous notons une proportion grandissante de personnes en emploi qui nécessitent nos services. Malgré ce fait, un sondage interne a révélé que le pourcentage de notre clientèle vivant sous le seuil de la pauvreté (actuellement 30 000 \$ par année) a fait un bond significatif depuis l'année dernière.



Écoresponsabilité

Pour limiter notre empreinte écologique et assurer la pérennité de l'entreprise, nous avons éliminé les contenants jetables pour notre comptoir à emporter, encourageant les gens à apporter leurs propres contenants. De plus, les plats congelés sont maintenant servis dans des contenants compostables. Enfin, depuis septembre 2022, nous intégrons des options véganes au menu de la semaine. Étant un OBNL œuvrant en alimentation, l'écoresponsabilité est un enjeu qui nous concerne particulièrement. Resto Plateau est un organisme à forte responsabilité sociale qui souhaite offrir un service durable et écoresponsable. C'est un bon début, à nous de continuer sur cette lancée !

Année riche en activités

Les gens viennent à Resto Plateau pour manger, mais également pour socialiser. Cette année, les partenaires étaient à l'honneur : des organismes locaux ont visité notre salle pour des ateliers informatifs, micros ouverts, moments créatifs, culturels et ludiques. Les gens, longtemps isolés par la pandémie, étaient au rendez-vous. D'ailleurs, certain.e.s dîneur.euse.s ont eux-mêmes présenté des spectacles de musique sur notre scène.

Milieu de vie



Un milieu de vie par et pour ses membres

pour socialiser, faire partie d'une communauté

+

un comité des dîneur.euse.s qui propose des activités



Des activités diverses

hebdomadaires dans et en dehors du restaurant

+

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



Des évènements spéciaux

un repas de Noël servi à table et gratuit

+

d'autres évènements thématiques et saisonniers

Quelques exemples

Mémoire et musique avec Exeko

Chaque semaine, les personnes participantes partageaient des chansons marquantes de leur vie, selon diverses thématiques. C'était un véritable voyage collectif dans le passé.

Sortie aux pommes

Une sortie extérieure au grand air très appréciée, où nous avons partagé des idées de recettes à base de pommes.

Ordinateurs en libre-service

Accès à des ordinateurs pendant les heures d'ouverture du restaurant communautaire pour contrer la fracture numérique.

Micro ouvert avec Le Rebond

Moment d'expression de soi et de partage, parfois touchant, parfois drôle, mais toujours chaleureux et rassembleur.



Plus de 150
activités
réalisées !



Quelques statistiques sur nos dîneur.euse.s



19%
vivent avec un handicap



63%
sont des hommes



56%
vivent ailleurs que
sur le Plateau



54%
fréquentent Resto Plateau
depuis plus de 5 ans



55%
viennent plusieurs
fois par semaine



76%
vivent seul.e.s



49%
ont plus de 65 ans



22%
occupent un emploi

vs 8%
en 2021/2022

Moisson Montréal nous a distribué
18 411 kilogrammes de denrées alimentaires cette
année soit une valeur de 124 556 \$.

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



“

Avec deux enfants, un travail à temps plein et aucune possibilité de télétravail, ça sauve la vie. J'ai fait mon retour au travail après un congé de maternité et le temps me manque. La nourriture est bonne, ce sont des plats équilibrés, peu coûteux. En plus, ça fait plus de six mois que je viens, donc mes enfants commencent à bien connaître l'endroit. Pendant que je choisis les repas, ils peuvent s'amuser dans la salle à manger.

Émilie, cliente au comptoir à emporter

Comptoir à emporter



Jour et soir

- + En semaine :
11h30 à 13h30
- + Lundi et mercredi :
16h30 à 18h30



Faible coût

- + À partir de 3,50\$
par portion
- + Formats individuels
et familiaux



Repas variés

- + Plats frais et congelés
- + Options végétariennes
et véganes
- + Gourmandises

L'insécurité alimentaire peut sévir sous plusieurs formes, entre autres l'instabilité financière, l'incapacité à cuisiner ou encore le manque de temps pour se nourrir adéquatement. Ces enjeux sont d'autant plus présents chez les familles et étudiant.e.s. C'est pourquoi nous avons pris la décision d'ouvrir notre comptoir de repas à emporter deux soirs par semaine, afin de rejoindre une clientèle qui ne peut pas fréquenter notre restaurant le midi. Grâce à notre emplacement près d'une station de métro, un simple détour par Resto Plateau lors du retour à la maison permet d'obtenir des repas sains et abordables.



15 137

REPAS VENDUS AU
COMPTOIR

dont 2709 au
comptoir du soir

+86%

vs 2021/2022

CIRQUE HORS PISTE



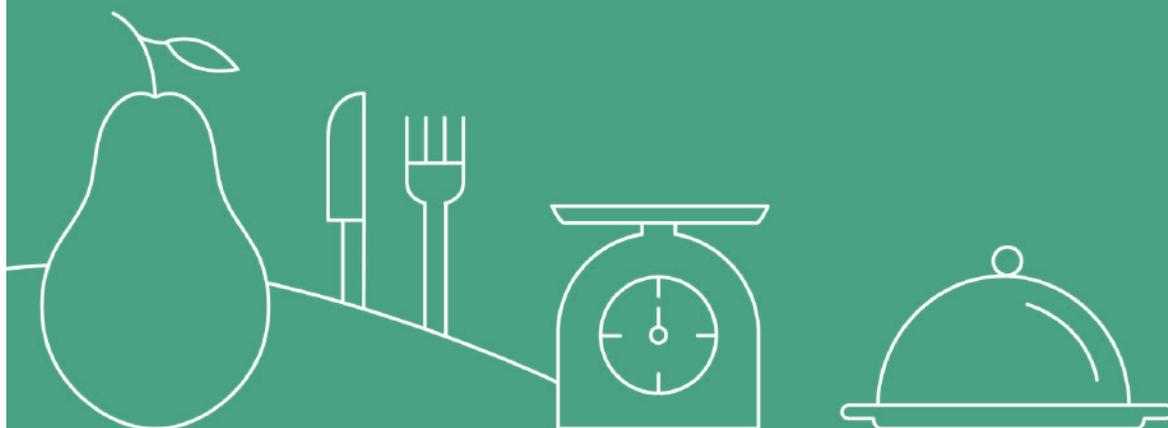
“

Resto Plateau a été d'une souplesse et d'une adaptabilité remarquable pour nous fournir des repas toutes les semaines durant l'année 2022-2023. Grâce à leurs plats variés, nous avons pu offrir des repas complets aux participant.e.s de nos ateliers chaque semaine. C'était l'occasion de se réunir autour d'un souper, un moment privilégié pour tous.tes. Mention spéciale à l'équipe, qui nous a toujours accueilli.e.s chaleureusement!

Marilou, coordonnatrice de l'intervention chez Cirque Hors Piste, organisme offrant un espace de création aux jeunes marginalisé.e.s

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 initiatives

Nourrir le quartier

Grâce à ce projet, nous avons pu contribuer pendant plus de deux ans à la sécurité alimentaire des résident.e.s des 9 HLM pour ainé.e.s du Plateau en leur livrant à domicile des repas abordables.

Le projet s'est terminé cette année et nous avons passé le flambeau à notre partenaire la Cantine pour tous, qui assure une réponse tout aussi optimale aux besoins alimentaires des résident.e.s.

Le travail collaboratif avec les intervenant.e.s de milieu des HLM a été crucial à chaque étape de ce projet. Merci à Projet Changement, la Maison d'Aurore et les Accordailles.

Ce projet a aussi été possible grâce à la collaboration de l'OMHM, ainsi qu'au soutien financier du Fonds d'initiative et de rayonnement de la métropole et de la Fondation Mirella et Lino Saputo.



Le projet en chiffres (2021-2023)

Paniers solidaires

Depuis 2023, afin de répondre aux besoins en sécurité alimentaire des participant.e.s à notre parcours d'insertion, nous leur distribuons gratuitement des paniers de fruits et légumes. Ces paniers sont également disponibles à faible coût pour les citoyen.ne.s deux fois par mois chez Resto Plateau et des organismes partenaires dans le cadre d'un projet collectif. Ils sont vendus à moitié prix pour les ménages à faible revenu. Les produits des paniers sont majoritairement locaux.

En collaboration avec les organismes impliqués au Comité Local en sécurité alimentaire (CLSA) de la Corporation de développement communautaire Plateau-Mont-Royal (CDC PMR). Les paniers ont été réalisés grâce à l'Épicerie Val-Mont, puis la Mutuelle d'approvisionnement des marchés solidaires (MAMS).



638

paniers distribués

« Nous avons bénéficié du programme, alors que ma condition physique (effets de traitements anti-cancer) m'empêchait de sortir de chez moi, voire de m'occuper de mon petit coco. Ces repas livrés à domicile nous ont fourni une aide inestimable et permis de garder la tête hors de l'eau »

Maman qui a bénéficié des Cigognes

Les Cigognes

Projet collectif de la Table Autour des familles Grand Plateau (AFGP), les Cigognes apportent un soutien précieux aux familles du Plateau qui vivent un moment difficile, en leur offrant des repas gratuits, mais aussi en favorisant le lien avec les différents organismes communautaires pouvant offrir du soutien.

En collaboration avec La table AFGP, les Cuisines collectives du Grand Plateau, le CIUSSS du Centre-Sud-de-l'île-de-Montréal et la Petite Maison de la Miséricorde.

Tisser le Plateau

Resto Plateau participe au comité de coordination de cette démarche dont l'objectif est la création d'un plan de quartier visant l'amélioration des conditions de vie des personnes résidant sur le Plateau-Mont-Royal et l'augmentation de leur pouvoir d'agir dans une perspective de lutte contre la pauvreté et l'exclusion sociale.

En collaboration avec la CDC PMR, le CIUSSS Centre-Sud, l'Arrondissement du Plateau-Mont-Royal et la Maison d'Aurore.

La 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
- Comité itinérance de la CDC PMR
- Comité local en sécurité alimentaire de la CDC PMR



Engagez-vous pour le filet social

En septembre dernier, des employé.e.s de Resto Plateau ont rejoint des centaines de manifestant.e.s dans une action nationale orchestrée par le milieu communautaire. En cette année électorale, des marches, débats et événements ont été organisés à travers le Québec pour revendiquer un meilleur financement et une plus grande autonomie des organismes. Le beau temps était au rendez-vous, et c'est avec fierté que nous avons marché pour la pérennité du communautaire.

Le projet SALADE du Plateau

Pour un système alimentaire local accessible, durable et économique

Piloté par le Comité local en sécurité alimentaire de la CDC PMR, cette initiative vise à répondre aux besoins en alimentation sur le Plateau-Mont-Royal à travers divers projets collaboratifs :

La Carte proximité

Ce projet du Carrefour solidaire Centre communautaire d'alimentation s'est étendu cette année sur le Plateau. Grâce à une carte d'achat distribuée gratuitement, des ménages à faible revenu peuvent se procurer des produits frais et locaux dans les marchés fermiers du quartier.

La Salade-Mobile

Ce système de transport alimentaire mutualisé facilite l'approvisionnement en denrées des organismes du quartier ainsi que la livraison de paniers alimentaires aux citoyens.ne.s.

Le jardin du Monastère

Ce nouveau jardin collectif est une initiative d'agriculture urbaine permettant autant de verdir le quartier que d'offrir des opportunités d'éducation et d'animation autour de tout le processus menant à la récolte.



Les partenaires des différents volets du Projet SALADE : la CDC PMR, la Maison d'Aurore, les Ateliers d'éducation populaire du Plateau, la Maison de l'amitié, Santropol roulant, le Carrefour solidaire Centre communautaire d'alimentation, le Centre d'aide à la famille, le Centre du Plateau, le Centre des femmes de Montréal, les Cuisines collectives du Grand Plateau, le Centre de services communautaires du Monastère, l'Association québécoise des personnes aphasiques, Foyer du Monde, Resto Plateau, l'Arrondissement du Plateau-Mont-Royal, la Caisse Desjardins du Plateau-Mont-Royal et le Collectif Récolte.



École nationale de théâtre

Depuis avril 2023, Resto Plateau gère le café de l'École nationale de théâtre du Canada (ÉNT). Ce partenariat nous permet de rejoindre une nouvelle clientèle qui vit souvent de la précarité : les étudiant.e.s. En effet, une étude de la Fédération étudiante collégiale du Québec (FECQ) démontre que 34 % de la population étudiante considérait ne pas avoir assez d'argent pour subvenir à ses besoins en 2021.

Insertion

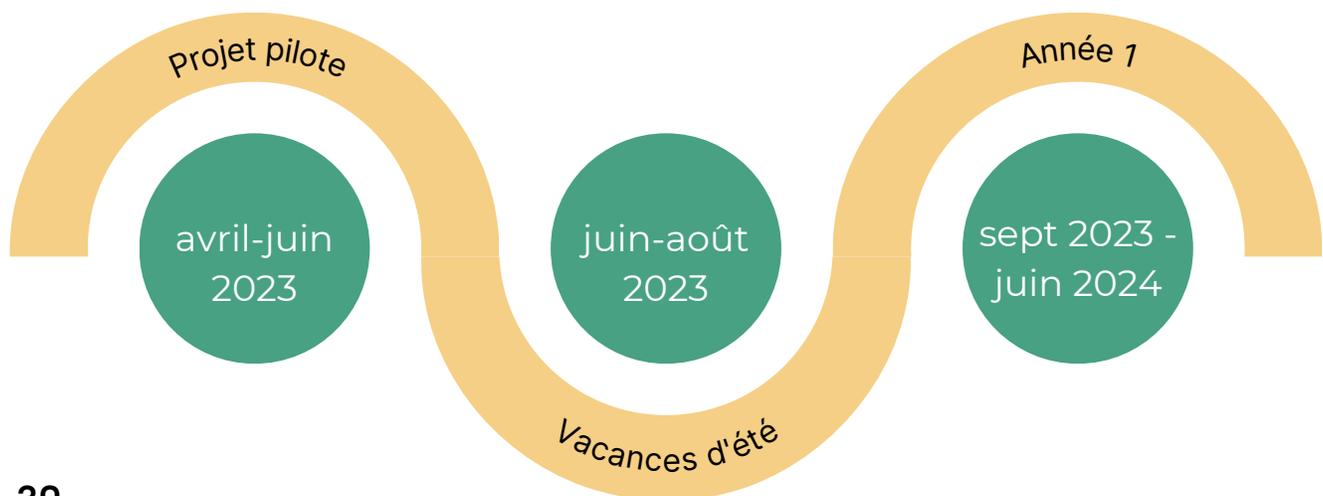
C'est aussi l'occasion d'offrir un nouveau plateau de travail aux personnes qui évoluent dans notre parcours d'insertion, une opportunité pour développer leur employabilité.

Faible coût

Ce partenariat est né de la volonté de l'ÉNT de soutenir la sécurité alimentaire des étudiant.e.s. Le prix abordable de notre menu, qui inclut des déjeuners, diners et collations, permet aux élèves de bien se nourrir tous les jours.



« Choisir un fournisseur de l'économie sociale, c'est être en cohérence avec nos valeurs. Cela répond à notre double exigence d'offrir un service de qualité et d'avoir un impact social dans notre communauté. »
Shelley Dupasquier, cheffe de la direction des opérations à l'ÉNT





“

Notre partenariat avec l'École nationale de théâtre est un beau projet qui permet à notre cuisine centrale d'étendre sa portée. En plus, c'est une opportunité d'apprentissage unique pour les participant.e.s à notre parcours de cuisine, qui pourront vivre une expérience de travail différente. C'est bénéfique pour tout le monde !

Siham, cheffe cuisine centrale



“

Je cherchais à faire du bénévolat pas trop loin de chez moi et on m'a recommandé Resto Plateau. J'aime venir, ça me permet de pratiquer mon français en rencontrant des gens. Il y a des personnes qui viennent ici pour briser leur isolement et ça me fait toujours plaisir de leur parler. Mon but, c'est de leur donner le sourire.

Gilma, bénévole

BÉNÉVOLAT

L'action bénévole dans notre organisme c'est :



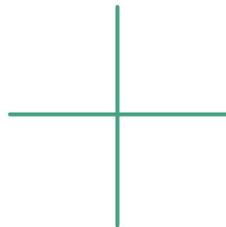
L'occasion, pour les bénévoles, d'acquérir de nouvelles compétences et expériences, et de développer leur réseau



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



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



Un levier d'intégration sociale et professionnelle pour tous.tes



Grâce à Centraide, nous avons pu accueillir des bénévoles de nombreuses entreprises, dont Fasken, Coveo et Hydro-Québec.



“

Nos participants et participantes n'ont eu que de bons mots sur leur dîner! J'ai aimé que les repas soient livrés dans des sacs en papier et que la possibilité de louer des ustensiles soit offerte, même si nous n'y avons pas eu recours. J'ai personnellement beaucoup apprécié le soutien offert dès notre première prise de contact. Nous gardons assurément Resto Plateau parmi les traiteurs auxquels nous ferons de nouveau appel.

Coalition des organismes communautaires autonomes de formation

SERVICE TRAITEUR

ET AUTRES ACTIVITÉS D'ÉCONOMIE SOCIALE

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 chef.fe.s
 - + 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.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

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

Un nouveau positionnement réussi

Notre travail de 2021-2022 pour améliorer notre offre et élargir notre clientèle a porté fruit. En effet, 2022-2023 est une année remplie de succès pour notre Service Traiteur : carnet de commandes rempli, client.e.s fidèles et satisfaction de la clientèle. Cette activité nous permet d'avoir des revenus autogénérés à réinvestir dans notre mission sociale.

Quelques exemples de réalisations

Repas de Noël d'envergure

Nous avons servi un repas chaud à plus de 240 convives lors de la Fête de Noël de l'Arrondissement du Plateau-Mont-Royal, une de nos plus grosses prestations de l'année !

Partenariat durable

Notre partenariat avec l'entreprise de contenants réutilisables Returnzy a détourné plus de 1000 contenants de la poubelle. Leurs plats en inox sont de plus en plus populaires dans nos commandes, liant nourriture de qualité et écoresponsabilité.

Une année de plus

Nous sommes fier.ère.s d'avoir renouvelé notre contrat sous appel d'offres avec le Service de Police de la Ville de Montréal.



Plateau de travail rénové

Une phase de travaux a été entamée par la rénovation de notre service traiteur. L'espace est maintenant plus sécuritaire et moderne, conforme aux conditions réelles du marché du travail. Ce projet a été rendu possible grâce à la contribution financière et la précieuse collaboration du CSCM et grâce au soutien financier de la Fondation familiale Trottier, la Fondation Marcelle et Jean Coutu et la Fondation JA DeSève.

Découvrez
notre menu !





Cette année en quelques chiffres



240

client.e.s



420

commandes



+ de 20 300

convives

Parmi les clients qui nous ont fait confiance :



LOCATION DE SALLE



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

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



Notre Service Traiteur pour vous accompagner

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



De multiples possibilités

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

Retour sur 2022-2023

Nous avons connu une année réussie au niveau de la location de notre salle. Nous avons surtout remarqué un engouement lors des nombreuses fêtes de Noël organisées à Resto Plateau. La location de notre salle à manger vient d'une réflexion sur comment utiliser notre espace hors des heures d'ouverture du restaurant. Après des rénovations en 2021 et une stratégie commerciale auprès des entreprises et organismes locaux, nous obtenons des résultats positifs.

Modernisation

Nous avons entièrement renouvelé notre système de son et nos micros pour répondre aux besoins de notre clientèle, qui louent notre salle pour des conférences, assemblées générales et spectacles de musique. Avec la demande qui augmente, nous restons alertes aux façons de rendre notre salle encore plus accueillante.

Pour en savoir plus !





Crédit photo: CESIM – Tora Chirila



“

À mon arrivée au Québec il y a quatre ans, j'ai cherché ce que je voulais faire. Avec quatre enfants, je ne voulais pas retourner à l'école ou en formation pour trop longtemps. Resto Plateau répondait à tous mes besoins avec sa formation salariée de six mois. Je suis heureuse de découvrir la cuisine professionnelle et je peux mettre à profit mes apprentissages chez moi. Maintenant, préparer un repas me prend trois fois moins de temps grâce aux techniques apprises. Je remercie l'équipe, c'est une belle expérience.

Maissoune, apprentie salariée

RETOUR SUR LES AUTRES ENJEUX 2022-2023

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



Écoresponsabilité

Resto Plateau réaffirme son engagement envers une société plus équitable et respectueuse en alignant ses actions sur les 17 objectifs de développement durable de l'ONU. Cet engagement a mené en 2023 à la création d'un comité interne axé sur la responsabilité socioécologique, afin d'établir un plan d'action autour du développement durable.

Certification Écoresponsable

Resto Plateau a été sélectionné pour intégrer le *Parcours Transition écologique* de la Ville de Montréal avec pour objectif l'obtention du niveau 1 de la Certification Écoresponsable. Cette dernière, auditée et décernée par le Groupe Ecocert, vise à intégrer le développement durable dans l'ADN de Resto Plateau !

Dans ce but, les membres du comité écoresponsable suivent des ateliers et des formations pour améliorer la performance globale et durable de Resto Plateau.

Transition socioécologique initiée

- + Travaux au Service Traiteur qui permettent de faire des économies d'énergie significatives
- + Amélioration de la politique de développement des compétences et rédaction d'un catalogue de formation pour les employé.e.s permanent.e.s
- + Promotion d'alternatives moins polluantes pour l'achat de matériel de bureaux et de cuisine
- + Nombreuses initiatives visant à améliorer la santé et le mieux-être des employé.e.s permanent.e.s





Planification stratégique

En septembre 2022, les employé.e.s de Resto Plateau ont changé de décor pour deux jours de réflexion stratégique au Centre de villégiature Jouvence, dans les Cantons-de-l'Est. Au programme : des ateliers, mises en situation et exercices collectifs pour déterminer les axes stratégiques principaux de l'organisme pour les trois prochaines années. L'équipe en ressort plus soudée et la tête remplie de projets. Les résultats de cette démarche sont disponibles sur notre site Web. Ce fut aussi l'occasion de passer de bons moments en équipe à la plage, en kayak ou encore lors d'une soirée festive !

Inclusion

Cette année encore, l'équipe permanente de Resto Plateau a décidé d'approfondir son travail sur la valeur de l'inclusion. Tout au long de l'année, le comité Valeurs a travaillé à mettre en place des pratiques plus inclusives. Entre autres, les toilettes du restaurant communautaire sont maintenant non genrées. Aussi, une journée thématique a été organisée autour du thème de l'identité de genre.

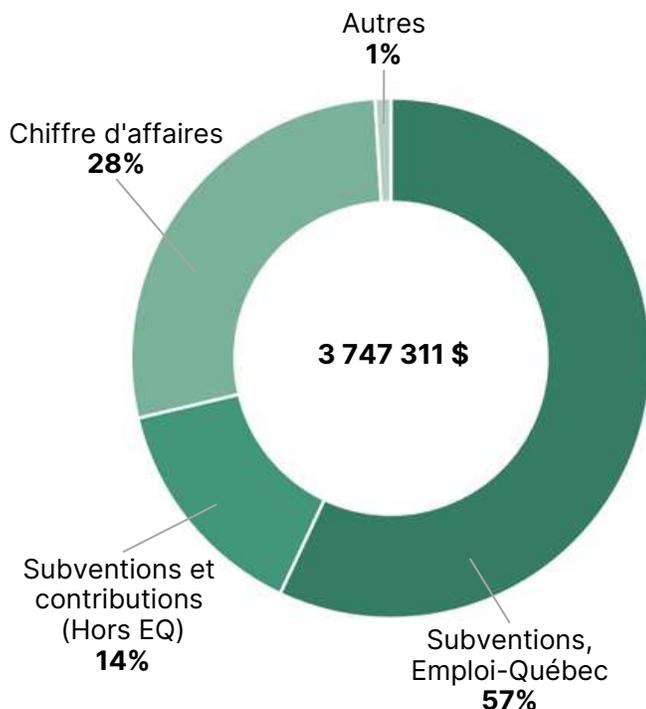


Écriture inclusive

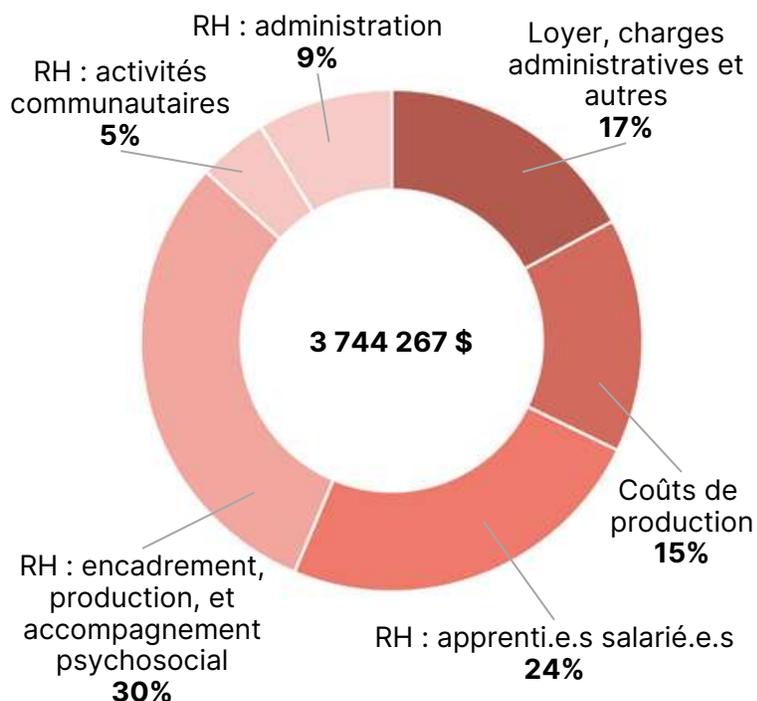
Parce que chaque personne devrait se sentir accueillie chez Resto Plateau, les membres de la direction ont participé à une formation sur le vocabulaire inclusif au travail, donnée par la Fondation Émergence. Cette formation mènera à une politique interne sur la communication inclusive. Cette démarche est en cours, n'hésitez pas à nous signaler des mots qui semblent inadéquats dans nos communications ou sur notre site Web.

RÉSULTATS FINANCIERS

Revenus 2022-2023



Dépenses 2022-2023



L'année financière 2022-2023 se termine mieux qu'espéré. En effet, nous avons prévu un déficit assumé d'environ 90 000\$, et nous clôturons notre année financière avec un léger surplus de 3 044 \$. L'année a donc non seulement permis de réaliser les investissements planifiés, qui expliquaient le déficit budgété, mais également d'absorber ces coûts grâce à des sources de revenus supplémentaires et des dépenses très contrôlées.

L'ensemble des objectifs financiers que nous nous étions donnés l'an dernier ont été atteints :

- Augmenter les salaires (suite aux conclusions des consultants en rémunération en mars 2023);
- Augmenter la proportion de revenus autonomes dans nos revenus totaux;
- Trouver les financements pour les travaux en cours et à faire;
- Pérenniser le projet Nourrir le Quartier (en le transmettant à La Cantine pour tous).

Les revenus et la marge dégagés par notre Service Traiteur et l'activité de location de salle ont, en particulier, été meilleurs qu'anticipés. Nous avons donc pu, comme nous le souhaitions, augmenter les salaires et créer plusieurs nouveaux postes pour soutenir notre développement et nos activités.

La situation financière très saine de Resto Plateau et le développement des activités économiques est ce qui a permis, en janvier 2023, l'ouverture du comptoir alimentaire à emporter le soir, au départ sans subvention ni appui financier extérieur. Ceci démontre que Resto Plateau est aujourd'hui en mesure de prendre certains risques financiers lui permettant de répondre rapidement et efficacement aux besoins des populations que nous desservons.

L'année à venir est à nouveau une année d'investissement pour Resto Plateau, avec un déficit financier attendu, mais contrôlé. Nous avons les ressources pour assumer cet investissement sans emprunter. Les dépenses principales expliquant ce déficit budgété sont :

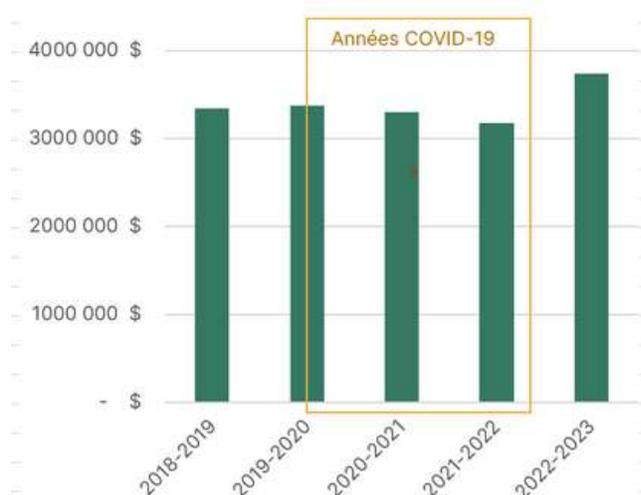
- Investissement important dans des ressources internes et externes pour la formation technique des apprenti.e.s salarié.e.s en cuisine, afin de maximiser leur employabilité;
- Création d'un poste de cuisinier supplémentaire pour les besoins de production du restaurant communautaire et du comptoir à emporter;
- Budget formation et développement des compétences des employé.e.s permanent.e.s.

L'ensemble de ceci sera fait sans aucune augmentation des prix du restaurant communautaire, et ce, malgré l'augmentation significative de nos achats alimentaires. Nous continuons bien entendu les recherches de partenariats financiers pour limiter au maximum le déficit attendu.

ÉVOLUTION DES REVENUS AUTONOMES



ÉVOLUTION DES REVENUS TOTAUX



PERSPECTIVE 2023-2024

Nos objectifs 2023-2024 seront ceux de la première année de notre planification stratégique 2023-2026. En voici les principaux.

Bonifier notre réponse aux besoins des populations et rejoindre de nouvelles populations

L'insécurité alimentaire et l'isolement ne montrent malheureusement aucun signe de faiblissement à Montréal. Nous voulons donc continuer d'augmenter notre impact, rejoindre plus de personnes dans notre restaurant et comptoir à emporter, et mieux.

Par exemple : améliorer l'accessibilité de nos services, accroître notre capacité de stockage, et nous assurer que nous répondons toujours adéquatement aux besoins.

Améliorer la réponse aux besoins des populations éloignées du marché du travail

Nous devons continuer l'immense travail engagé cette année pour bonifier, adapter nos services d'insertion, toujours dans le but d'augmenter l'employabilité des personnes. Parmi les évolutions prévues :

- Partenariat avec la commission scolaire pour délivrer un certificat de métier semi-spécialisé dans le cadre de notre parcours d'insertion

- Améliorer la pédagogie de la formation en cuisine grâce au soutien d'expert.e.s externes
- Développer une formation aux compétences numériques
- Développer des liens privilégiés avec des employeurs de la restauration pour favoriser l'intégration des apprenti.e.s salarié.e.s

Contribuer à un réseau d'acteurs significatif

Nous souhaitons augmenter encore plus nos actions concertées et nos partenariats, en multipliant les occasions d'échange avec les autres acteurs de la communauté pour imaginer ensemble des

réponses innovantes et efficaces aux besoins des populations que le réseau communautaire dessert, en partageant notre expertise et nos ressources.

Agir avec cohérence

L'année à venir devrait nous voir obtenir le niveau 1 (Engagement) de la certification Écoresponsable d'Ecocert ainsi que le niveau 1 de la Reconnaissance Entreprise en santé. Le parcours menant à ces certifications nous permet d'identifier nos forces et nos points d'amélioration grâce à des regards externes et objectifs, et ainsi continuer de progresser.

Consolider nos sources de financement

Bien entendu, cette année sera une année très importante de consolidation de notre développement économique majeur, l'obtention du contrat avec l'Agence spatiale canadienne. Les premières semaines du contrat sont extrêmement encourageantes, grâce en particulier à la nouvelle équipe dédiée recrutée au cours de l'été 2023.

Ce n'est qu'une étape, Resto Plateau a l'ambition d'aller plus loin encore. Cet engagement envers l'écoresponsabilité et le bien-être de nos employé.e.s fait partie de notre démarche en cohérence sur l'ensemble des sphères sur lesquelles nous avons du pouvoir d'agir.

Nous souhaitons également renforcer notre stratégie commerciale de location de salle, afin d'atteindre le plein potentiel de cette source de revenus. Enfin, nous continuerons à maintenir le lien privilégié qui nous unit avec les nombreux partenaires financiers, gouvernementaux ou les fondations privées.



ÉQUIPE

ÉQUIPE OPÉRATIONNELLE

Administration

Audrey Mougenot, Directrice générale
Amandine Raimbault, Responsable finances, comptabilité et administration
Emmanuelle Porcher, Assistante comptable et administration
Rose Mary Rojas, Assistante administration du personnel en insertion
Natacha Gwizdalla, Chargée de communication et marketing (**congé de maternité**)
Alexis Gohier-Drolet, Chargé de communication et marketing

Communautaire

Gaëlle Descary, Directrice communautaire et des communications
Carole Gauthier, Chargée de projets en sécurité alimentaire
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 insertion
Line Laframboise, Chargée de recrutement
Rachelle Bolduc, Intervenante socioprofessionnelle
Janic Diotte, Intervenante socioprofessionnelle
Sophie Chesnel, Intervenante socioprofessionnelle

Production et Formation technique

Sophie Plante, Directrice de production
Katie Tremblay, Directrice de production adjointe
Jhoane Louis, Formatrice en cuisine
Méline Besson, Formatrice en cuisine
Henri-Godefroid Kalamba, Préposé à l'entretien
Benoît, Assistant production

Cuisine centrale

Siham Belhaissi, Cheffe production
Hanzel Arenas, Cuisinier
Mélissa Landry, Cuisinière
Axel Sabourault, Cuisinier

École nationale de théâtre

Sébastien Roy-Heaton, Chef et formateur

Service Traiteur

Félix Donadieu, Responsable des ventes et stratégie
Olivier Bultez, Chargé des ventes et coordination
Steve Blais, Livreur
Julie Flynn-Robitaille, Cheffe exécutive et de production
Isabelle Arbour, Sous-cheffe
Murielle Vézinnet-Rochette, Cuisinière
Félix Brouillet, Plongeur

Agence spatiale canadienne

Marine Manguet, Cheffe cafétéria et service traiteur
Jean-François Parent, Sous-chef
Donovan Joncas-Émond, Cuisinier
Roxane St-Laurent Gagné, Cuisinière
Yvette Mukom Fri, Préposée au service à la clientèle

Nous tenons 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

Aimé Chartier, Président
Francois-Nicolas Landry, Trésorier
Danielle Dumas, Secrétaire
Jennifer Assogba, Administratrice
Francis Picard, Administrateur

Eve-lyne Poulin, Administratrice
Agnès Beaulieu, Administratrice
Ignace Mouzzanar, Administrateur
Andréanne Côté, Administratrice

MERCI À NOS STAGIAIRES ET LE FONDS ÉTUDIANT SOLIDARITÉ FTQ

Chloé Jouve, Chargée de projets RH, finance et gestion
Clémence Poindessault, Chargée de projets RH, finance et gestion
Anaïs Charroin, Chargée de missions RH, finance et gestion
Florence Pelletier, Intervenante communautaire
Mona Cirio, Chargée de commercialisation

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 :



- 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



Un grand merci à tous nos partenaires financiers :





Merci à tous nos partenaires opérationnels :



Collectif des entreprises
d'insertion du Québec



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



Nos partenaires

COMMUNAUTAIRE

- Centre de services communautaires du Monastère (CSCM)
- La Corporation de développement communautaire du Plateau-Mont-Royal (CDC PMR)
- Projet Changement
- La Cantine pour tous
- Les Cuisines collectives du Grand Plateau
- Le Carrefour des Petits Soleils
- La Maison d'Aurore
- Les Ateliers d'éducation populaire du Plateau
- L'Itinéraire
- Les Accordailles
- L'Office municipal d'habitation de Montréal
- Cirque Hors Piste
- La Puce ressource informatique
- Exeko
- Le Rebond
- La Maison de l'amitié
- Retourzy
- La Mutuelle d'approvisionnement des marchés solidaires
- Le Conseil du système alimentaire montréalais
- CIUSSS du Centre-Sud-de-l'île-de-Montréal

INSERTION

- Dynamik Santé
- Au bas de l'échelle
- Espace yoga de Julie
- Option Consommateurs
- 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
- Les CJE de l'Île-de-Montréal et les membres du Réseau des Carrefours Jeunesse-Emploi du Québec

- Centre d'appui aux communautés immigrantes
- Dîners St-Louis
- CIUSSS de l'Est-de-l'Île-de-Montréal
- CIUSSS de l'Ouest-de-l'Île-de-Montréal
- 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
- Manoir Claudette Barré
- Société canadienne du cancer (Groupe Sodexo)
- Résidence Les Tours Guoin
- Résidence Le Saint-Michel
- Service Cuisine E.B inc.
- La Maison de la Sérénité
- Hôpital de la Cité-de-la-Santé (Groupe Compass)
- École Antoine de Saint-Exupéry (Groupe Compass)
- Collège Jean-Eudes (Groupe Compass)
- Collège Jean-de-Brébeuf (Groupe Compass)
- Service de cafétéria Bleu Lotus
- Centre Booth
- TriCycle Inc.
- Le Garde-Manger Pour Tous
- Il Bazzali
- Chartwell Bois-de-Boulogne résidence pour retraités
- Dana Hospitality LP
- Marché J.E.V inc. IGA Extra
- Résidence Cornelius
- Carrefour solidaire centre communautaire d'alimentation
- Carrefour Saint-Eusèbe
- Marché Kim Phat
- Fruiterie Milano
- La rue des Femmes
- Super Bon, cuisine productive
- Sacrée Soirée



“

Ça fait quatre ans que je viens au moins trois fois par semaine. Au début, ce qui m'a attiré, ce sont les repas à faible coût. Avec le temps, tu t'assois à différentes tables et tu finis par connaître les gens. Pour certaines personnes, c'est la meilleure interaction humaine qu'ils ont dans leur journée. En plus, il y a des activités culturelles, des jeux. J'ai même eu l'opportunité de faire deux spectacles de musique dans la salle. Depuis, il y a un monsieur qui me demande quand je vais retourner sur scène !

Gilles, dîneur

NOUS CONTACTER

www.restoplateau.com
514 527-5997



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

SERVICE TRAITEUR
servicetraiteur@restoplateau.com

ACTIONS COMMUNAUTAIRES ET RESTAURANT
gaelle.descary@restoplateau.com

BÉNÉVOLAT
nathe.perrone@restoplateau.com

RESTO PLATEAU

4450, RUE SAINT-HUBERT
MONTREAL (QUEBEC)
H2J 2W9