



**Resto
Plateau**

Rapport annuel
2025 - 2026



Crédit photo : Alan Ho, Gaël Le Couedic, Valérie Paquette (Centraide)
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
06	FOCUS SUR... LA CANTINE
09	INSERTION SOCIOPROFESSIONNELLE
19	RESTO COMMUNAUTAIRE ET MILIEU DE VIE
33	ACTIONS COMMUNAUTAIRES
37	ÉCONOMIE SOCIALE
47	ÉQUIPE ET CULTURE
53	PORTRAIT FINANCIER
55	REMERCIEMENTS
58	MEMBRES DE L'ÉQUIPE

ÉDITO ET FAITS SAILLANTS

Dans un contexte où les repères sociaux et économiques sont de plus en plus fragiles, une chose demeure profondément actuelle : pouvoir se nourrir convenablement, trouver un emploi, développer ses compétences, avoir accès à un milieu de vie accueillant et pouvoir compter sur des ressources autour de soi sont des conditions essentielles pour avancer.

C'est là que se situe la force de Resto Plateau. L'alimentation et l'employabilité sont au cœur de notre action, mais elles sont surtout des leviers d'autonomie et de changement : des points d'ancrage qui permettent de retrouver de la stabilité, de reprendre confiance et de se projeter vers l'avenir.

Cette mission prend tout son sens dans le contexte actuel. Le milieu communautaire est à bout de souffle, et la précarité structurelle de son financement demeure une réalité avec laquelle nous devons composer année après année. Une part importante de nos énergies est consacrée à assurer la pérennité de nos activités, alors même que les besoins ne cessent de croître. L'engagement de nos équipes est immense, mais il ne peut, à lui seul, pallier une fragilité financière devenue structurelle.

Et pourtant, ce que nous retenons de cette année, c'est avant tout notre capacité collective à avancer.



- Fête de l'été



- Cueillette de pommes
- Assemblée générale



- Prix Eurêka en écoresponsabilité

JUILLET

AOÛT

SEPTEMBRE

OCTOBRE

NOVEMBRE

DÉCEMBRE

- Sortie dans un camp de plein air
- Foire commerciale



- Halloween
- Menu de Noël du service traiteur



- Repas de Noël du restaurant



À Resto Plateau, nos équipes continuent de faire preuve d'une remarquable créativité et d'une grande capacité d'adaptation. En employabilité, malgré des parcours et des réalités de plus en plus diversifiés, nous avons continué à adapter nos approches et à innover. Les résultats sont au rendez-vous : cette année, un nombre record de personnes ont terminé leur parcours avec un emploi en main.

Du côté de l'alimentation et du milieu de vie, nous avons renforcé notre équipe afin d'offrir davantage de présence et de services, notamment la fin de semaine. Nous avons également mis sur pied une nouvelle banque alimentaire et développé des références et des partenariats qui permettent d'aller au-delà du besoin alimentaire immédiat.

Ces avancées nous rappellent que l'alimentation et l'employabilité ne sont pas des réponses isolées. Elles peuvent ouvrir des portes, créer des liens et redonner aux personnes les moyens d'agir sur leur parcours et leur avenir.

L'année 2025-2026 aura donc été une année de consolidation, mais surtout une année qui confirme notre capacité à transformer les défis en occasions d'agir. Nos résultats sont exceptionnels, mais notre plus grande réussite réside peut-être dans notre capacité à continuer d'avancer, à nous adapter et à croire qu'il est possible de faire une différence, même dans un contexte difficile.

La pérennité de cette action ne peut toutefois reposer uniquement sur la résilience de nos équipes. Elle dépend aussi d'un engagement collectif envers un financement adéquat et prévisible du communautaire. C'est avec cette conviction que nous poursuivons notre travail : créer, avec les personnes que nous accompagnons, les conditions qui leur permettent d'avancer, de gagner en autonomie et de trouver leur place dans la collectivité.

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



- Noël des employé.e.s



- Le communautaire à boutte
- Nouveau service de banque alimentaire



- Première friperie solidaire
- Sortie au Cirque du Soleil

JANVIER

FÉVRIER

MARS

AVRIL

MAI

JUIN

- Ouverture du comptoir pour emporter le samedi
- Salon de l'insertion et de la formation continue



- Menu estival du service traiteur
- Bonhomme à lunettes et Tite Dent dans notre milieu de vie



- Pique-nique à l'Agence spatiale canadienne
- Prestation traiteur au Festival MURAL



MISSION ET VISION

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.

FOCUS SUR... LA CANTINE

C'est une grande fierté pour nous de faire partie du quotidien de centaines d'élèves de la Rive-Sud grâce au programme La Cantine dans les écoles de l'organisme La Cantine pour tous.

La Cantine dans les écoles dessert 263 écoles au Québec et permet à plus de 84 000 élèves de se nourrir sainement à faible coût pour les parents.

La Cantine
POUR TOUS



Le principe de La Cantine dans les écoles s'inscrit dans une approche qui fait écho à celle de notre restaurant communautaire : rendre des repas de qualité accessibles à toutes et tous, en permettant à chacun de contribuer selon ses moyens.

Dans le cadre de La Cantine pour tous, les familles choisissent librement le montant qu'elles souhaitent payer pour chaque repas, à partir de 1 \$, sans condition ni justificatif. Lorsque la contribution est inférieure à la valeur du repas, La Cantine pour tous couvre la différence afin que les traiteurs puissent être rémunérés adéquatement.

Cette façon de faire permet de lever les barrières économiques tout en préservant la qualité et la viabilité du service. Pour Resto Plateau, participer à La Cantine représente aussi une occasion de développer nos revenus autonomes : les repas que nous préparons génèrent des revenus qui, à leur tour, contribuent directement au financement de notre mission de sécurité alimentaire. C'est un modèle qui nous permet de conjuguer activité économique, accessibilité et impact social.

Impact de Resto Plateau

Resto Plateau est un des 53 traiteurs qui préparent des repas pour La Cantine dans les écoles. Merci à la Cantine pour tous pour l'opportunité et à l'Agence spatiale canadienne pour leur soutien dans ce projet. En effet, les repas sont préparés dans leur cuisine. Et la croissance continue : en 2026-2027, nous livrerons des repas dans 10 écoles !

2024-2025

2025-2026

2026-2027

3 écoles



4 écoles



10 écoles

11 404 repas



14 159 repas



45 000 repas*

*volume projeté

Un soutien qui fait du bien

Grâce à une subvention de Deuxième Récolte, nous avons pu nous procurer du matériel, entre autres des mélangeurs, chariots, échelles de stockage, conteneurs isothermes, plaques de cuisson, insertions, etc. Ces achats ont été cruciaux pour subvenir aux demandes des 4 écoles du projet La cantine dans les écoles.





“

J'ai Resto Plateau sur le coeur. J'ai moi-même vécu de l'insécurité alimentaire et de l'itinérance, c'est pourquoi la mission me touche particulièrement. Non seulement Resto Plateau m'apporte de la stabilité, mais ça représente une façon de redonner ce que j'ai moi-même reçu.

Je sais d'expérience qu'avec le ventre vide, c'est presque impossible de fonctionner. Et quand je vois et j'entends le bien que ça fait, je me dis que je suis à la bonne place.

Olivier, participant au parcours d'insertion en cuisine

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.



Objectifs de recrutement et de placement en emploi dépassés !

En 2025-2026, nous avons atteint - et même dépassé - nos objectifs de recrutement et de placement en emploi ! Si nous l'avons fait, c'est grâce à une équipe multidisciplinaire qualifiée, engagée, toujours prête à en faire plus.

Chaque personne, qu'elle soit dans le personnel de cuisine, de formation, d'intervention, de recrutement ou d'administration, a joué un rôle essentiel pour soutenir les participant.e.s à notre parcours d'insertion dans leur démarche vers l'emploi.



90

personnes accompagnées
dans notre parcours en
cuisine



75%

de nos finissant.e.s trouvent
un emploi en moins de 12
semaines



230 h

d'accompagnement
social, professionnel et
scolaire par personne



Des messages qui réchauffent le coeur

“

Cette expérience a été extrêmement enrichissante, tant sur le plan professionnel qu'humain. Grâce à votre patience, votre bienveillance et votre accompagnement, j'ai pu acquérir des compétences précieuses en cuisine et en service mais aussi découvrir la force du travail d'équipe et de l'entraide.

Au-delà des tâches quotidiennes, j'ai été profondément touché par la mission sociale du restaurant et par l'ambiance chaleureuse que vous réussissez à créer chaque jour pour les bénéficiaires et les membres de l'équipe. Je repars avec une confiance grandie et de solides outils pour la suite de mon parcours. Merci encore pour votre confiance et pour cette chance que vous m'avez offerte.

Ayité

“

Je souhaite également remercier chaleureusement mon intervenante, ainsi que tous les formateurs, les chefs et les membres de l'équipe pédagogique pour leur patience, leur professionnalisme et leur passion. Grâce à vous tous, j'ai pu apprendre énormément, progresser et prendre encore plus confiance en moi dans le domaine de la cuisine.

Votre soutien, vos conseils et votre bienveillance m'ont beaucoup apporté, tant sur le plan professionnel que personnel.

Evelyne

“

Pour moi, Resto Plateau représente une très belle expérience pleine d'apprentissage et de beaux souvenirs.

J'ai appris à mieux travailler en équipe, à être organisée et à respecter les règles de sécurité en cuisine.

Je suis particulièrement fière du progrès que j'ai fait et de tout ce que j'ai appris au cours de cette expérience. Je garde surtout les souvenirs et des bons moments que j'ai partagés avec l'équipe.

Fatmata



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

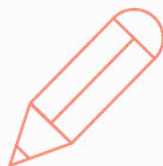
2 ÊTRE



Accompagnement psychosocial

- + 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

Un accompagnement personnalisé et complet

Chaque personne qui complète le parcours d'insertion à Resto Plateau combine formation, expérience réelle en cuisine et un accompagnement socioprofessionnel et scolaire. Voici une approximation du temps consacré à chaque catégorie.

910 heures en 6 mois



680 heures
en cuisine
(théorie et pratique)



60 heures
de formation scolaire avec le
Centre de services scolaires
Marguerite-Bourgeoys



170 heures
de rencontres individuelles,
d'ateliers de groupe
et de recherche d'emploi



Des obstacles nombreux...

Les participant.e.s à notre parcours d'insertion sont éloigné.e.s du marché de l'emploi pour une multitude de raisons. Notre succès cette année est autant un témoignage de la force de notre équipe que de la persévérance de nos participant.e.s.



88%

n'avaient pas de soutien financier ou recevaient l'aide financière de dernier recours



16%

avaient un hébergement instable ou vivaient de l'itinérance en intégrant le parcours



16%

ont un casier judiciaire ou ont eu des enjeux avec la justice



65%

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



65%

ont un enjeu d'estime de soi ou de comportement



16%

sont chef.fe.s de famille monoparentale

... un accompagnement global

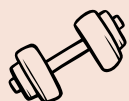
Pour soutenir nos participant.e.s, nous avons agi sur leur bien-être global, de la sécurité alimentaire à la forme physique, en passant par la santé financière.

- ✓ Repas à faible coût
- ✓ Atelier de gestion des finances personnelles
- ✓ Référencement à d'autres organismes
- ✓ Paniers de fruits et légumes abordables
- ✓ Télémédecine
- ✓ Séance de sport chaque semaine
- ✓ Échauffement tous les matins



Nouveautés 2025-2026

Chaque année, nous réussissons à bonifier notre offre de services pour répondre aux besoins de nos participant.e.s. En 2025-2026, beaucoup d'efforts ont été investis pour faciliter la recherche d'emploi en fin de parcours, notamment grâce à des groupes d'entraide et des liens solides créés avec les potentiels employeurs.



Remise en forme et bien-être

Accent sur la santé globale par des séances de conditionnement et l'accès à une salle d'entraînement une fois par semaine pour nos participant.e.s.



Francisation encadrée par un.e bénévole

Cours de français chaque mercredi en vue de l'examen du Certificat de formation à un métier semi-spécialisé (CFMS).



Santé et sécurité au travail

Bonification de l'offre en place avec des ateliers animés par la CNESST auprès de nos participant.e.s.



Groupe de soutien à la recherche d'emploi

Rencontres hebdomadaires pour les personnes en fin de parcours afin de partager des offres d'emploi et s'encourager dans la démarche.



Premières stagiaires en insertion

Arrivée d'Andréa en novembre 2025, puis Marie en juin 2026. Leur rôle : soutenir l'équipe d'insertion et faire le lien entre les entreprises qui cherchent du personnel en cuisine et nos finissant.e.s.

Préparer sa première impression

Depuis le début de l'année 2025, nous donnons la chance à celles et ceux qui terminent notre parcours de pratiquer leurs techniques d'entrevue auprès de deux bénévoles, Constance et Isabelle, qui ont toutes deux occupé des rôles de gestion à la Ville de Montréal.

C'est une opportunité en or pour les finissant.e.s d'apprendre à gérer leurs nerfs, préparer des réponses pertinentes aux questions communes et recevoir des commentaires constructifs en direct.

Cette pratique et le gain de confiance qui en résulte font une belle impression sur les employeurs lors des réelles entrevues d'embauche.



Une belle démonstration d'autonomie



En février 2026, notre journée de renforcement d'équipe et de formation a été l'occasion de vivre une première au parcours de cuisine.

Pour la première fois, les participant.e.s ont pris en charge, en totale autonomie, la préparation des repas du début à la fin : répartition des rôles, mise en place, cuisson, portionnage, service, plonge et ménage. Une expérience unique et concrète, qui les plonge au cœur des réalités d'une journée de travail dans une cuisine professionnelle et les prépare directement à leur future intégration en emploi.

Le résultat ? Un grand succès... et surtout, quel festin !

D'une pierre, deux coups !

La collaboration entre Resto Plateau et l'agence de placement Goodjob a débuté cette année. En mettant à disposition sa plateforme, sans frais, Goodjob soutient l'accès à des opportunités d'emploi pour les participant.e.s à notre parcours d'insertion. C'est un cadeau en or pour les nombreux finissant.e.s qui cherchent à intégrer le marché de l'emploi !

En bonus, la plateforme est un super outil pour du recrutement temporaire pour nos équipes de cuisine, notamment lors des périodes occupées au service traiteur. Longue vie à ce partenariat empreint de sens !

Une raison de célébrer !

La fierté est au rendez-vous chaque fois que nous organisons une fête des finissant.e.s. C'est la culmination de 6 mois de travail, et une grande source d'accomplissement personnel, tant pour l'équipe que pour les personnes célébrées.

Les discours touchants s'enchaînent, et les personnes présentes repartent avec un certificat, un tablier Resto Plateau et une carte-cadeau, gracieuseté de la Fondation ARQ.

Les deux dernières éditions ont eu lieu en avril 2026 et décembre 2025 et ont rassemblé près de 50 finissant.e.s.





“

À Montréal, il y a beaucoup d'insécurité alimentaire : les gens n'arrivent pas à se nourrir adéquatement, avec des aliments équilibrés. Je viens deux à trois fois par semaine à Resto Plateau pour compléter mon alimentation et manger sainement.

Pour moi, ce serait génial d'avoir des Resto Plateau partout au Québec. C'est une initiative collective qui permet aux gens de toutes les classes sociales de manger, de partager un moment. C'est ça, la communauté.

Juan Pablo, dineur

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.



Une cuisine pour tous.tes

Bravo à toute l'équipe de production pour une autre année impressionnante ! Au total, c'est plus de 348 repas qui quittent le restaurant communautaire tous les jours vers la salle à manger et les organismes partenaires ! C'est seulement par un travail d'équipe solide et constant que nous pouvons y arriver.



80 837

repas préparés
dans la cuisine
communautaire



5061

repas gratuits pour des
personnes en situation de
précarité

Sur 5777 demandes



80 h

supplémentaires
d'accès à nos services

Distribution des repas

**Restaurant communautaire
53 662**

**Comptoir
pour emporter
15 375**

**Organismes
externes
15 341**

**Cantine dans
les écoles
14 159**



Plus de services que jamais

Pour rendre l'alimentation plus juste et plus accessible, Resto Plateau adapte ses services aux réalités de vie de toutes et tous. Résultat : une banque alimentaire toutes les semaines, des heures d'ouverture allongées, des paniers de produits frais et denrées sèches et des baluchons de dépannage à consommer hors de nos heures d'ouverture.

Réduire les bris de service

En plus du lundi au vendredi (11 h 30 à 13 h 30) et des soirées du lundi et mercredi (16 h 30 à 18 h 30), nous ouvrons maintenant notre comptoir les samedis matin (11 h 30 à 13 h 30), ainsi que lors des jours fériés et pendant le congé des Fêtes, incluant les 24 et 31 décembre.

Cet élargissement des heures d'ouverture est possible grâce à un financement sur 4 ans de la Direction régionale de la santé publique (DRSP) de Montréal. Cela nous permet de rejoindre des personnes qui, autrement, seraient passées entre les mailles du filet — celles dont l'horaire de travail, les obligations familiales ou la fatigue accumulée rendaient l'accès à l'aide alimentaire traditionnelle presque impossible.

Banque de dépannage alimentaire

Un des projets phares de l'année pour Resto Plateau, la banque alimentaire permet à des personnes en situation de précarité de se procurer des denrées ainsi que des produits d'hygiène essentiels.

Ce service répond à un constat simple : l'accès à une alimentation suffisante et de qualité reste un défi quotidien. Ce projet ne pourrait exister sans les dons de Moisson Montréal et Deuxième Récolte, l'engagement de nos deux bénévoles, Claire et Alain, ainsi que le soutien précieux de nos apprenti.e.s salarié.e.s.

5\$

- Produits laitiers
- Oeufs
- Fruits et légumes
- Conserves
- Pâtes et riz
- Produits d'hygiène
- Bien plus encore !



Aide alimentaire hors des heures d'ouverture

Que fait-on quand la faim se fait sentir un dimanche soir, ou lorsque le restaurant communautaire est fermé ? C'est pour répondre à cette question que Resto Plateau a créé les Baluchons : des sacs de victuailles à emporter, pensés pour faciliter l'accès à l'alimentation pendant les heures de fermeture du restaurant et du comptoir, particulièrement pour les personnes en situation d'itinérance.

Simple dans sa forme, ce projet répond pourtant à un besoin fondamental : celui de ne jamais laisser un vide là où notre mission peut faire une différence.



Calendrier des services

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
11h30-13h30						
16h30-18h30						



: restaurant communautaire



: Comptoir pour emporter



: Banque alimentaire

Une communauté dynamique et inclusive !



115

activités organisées
dans notre milieu de vie



230

personnes sur place à
chaque diner



1200+

participant.e.s à nos
sorties et fêtes

Le milieu de vie est essentiel au bien-être de nos dineur.euse.s. Chaque semaine, ces rencontres, sorties et ateliers enrichissent leur vie sociale et leur niveau de bonheur. Des sondages annuels auprès de notre clientèle confirment que l'insécurité alimentaire touche de plus en plus de personnes aux profils différents. Nous accueillons majoritairement des personnes âgées. Toutefois, de plus en plus de jeunes, étudiant.e.s et travailleur.euse.s, font appel à nos services d'aide alimentaire.

Dineur.euse.s de moins de 55 ans

17% → **27%**
2024-2025 2025-2026

Dineur.euse.s en emploi

26% → **32%**
2024-2025 2025-2026

Satisfaction nourriture et ambiance



95%



97%

Impact social

♥ **52%**

élargissent leur cercle social
grâce à Resto Plateau



Une équipe renforcée !

Cette année, Resto Plateau a dû faire face à des enjeux majeurs de cohabitation. L'explosion du nombre de personnes en situation de grande précarité et d'itinérance, conjuguée à la fermeture du métro aux personnes qui s'y réfugiaient, a considérablement complexifié notre réalité quotidienne.

Centraide a répondu à notre cri d'alarme : c'est grâce à un soutien exceptionnel de 100 000 \$ que nous avons pu renforcer notre équipe communautaire, en ajoutant de nouveaux visages qui nous permettent de créer un milieu inclusif et bienveillant pour nos dineur.euse.s.

Nouvelle équipe

Coordonnatrice vie communautaire Chargé de cohabitation sociale Intervenant
Chargé de projets en sécurité alimentaire et responsable du bénévolat
Stagiaire en intervention Directrice communautaire et partenariats

Avec nos stagiaires du Cégep du Vieux Montréal ainsi que nos bénévoles, présents chaque jour, notre équipe est plus outillée que jamais pour encadrer la communauté qui se retrouve chaque jour à Resto Plateau.



Célébrations à l'année longue

Avoir autant de gens dans la salle du restaurant, ça donne envie de festoyer. Comme à chaque année, nous avons célébré en grand en communauté :



Fête de l'été

Pour souligner le beau temps, nous organisons chaque année un repas estival.

En juin dernier, nos dineur.euse.s avaient la chance de montrer leurs multiples talents sur la scène, avec des chansons, de la musique et des textes maison !



Repas de cabane à sucre

De la musique traditionnelle, des sourires et une montagne de sirop d'érable : c'est facile de célébrer le folklore tous ensemble !

Chaque année, notre équipe prépare un repas qui rivalise avec les meilleures cabanes à sucre de la région.

Fête de Noël

Un incontournable chaque année, notre repas de Noël régale plus de 500 personnes en trois services décalés. C'est un véritable événement rassembleur, avec les commerces du quartier qui nous appuient, des artistes locaux qui se produisent sur scène, des invités politiques et des dizaines de bénévoles, dont les élèves de l'école secondaire Saint-Laurent. Cette année, nous avons accueilli pour la première fois la famille Léger, dont la Fondation a soutenu l'événement.



500 convives

Festin 3 services

Spectacles et cadeaux

Du bonheur à partager

“

Je viens à Resto Plateau une fois par semaine. Au vu des nombreuses charges qui me reviennent, père de 3 enfants, avec la pension alimentaire et le loyer tout seul, Resto Plateau me permet de manger convenablement et à ma faim pour des prix vraiment abordables. L'accueil chaleureux et l'entière disponibilité du personnel de Resto Plateau me donne de la joie de vivre et l'envie de promouvoir Resto Plateau à la communauté montréalaise.

Je ne trouve pas les mots pour remercier au fond du cœur tout le personnel et les bénévoles de Resto Plateau, ce sont de belles personnes et je leur souhaite tout le succès qu'ils méritent dans leur vie!

Brahim, client au comptoir du soir

“

Je viens à Resto Plateau deux fois par semaine, parfois plus. Mes plats préférés sont le poulet et le poisson. Resto Plateau contribue à mon bien-être grâce à l'alimentation saine et variée, les rencontres avec la communauté et la possibilité d'y aller en famille.

J'ai de beaux souvenirs de la fête de Noël et de la Saint-Jean. Merci beaucoup pour votre travail, votre solidarité et votre esprit d'inclusion.

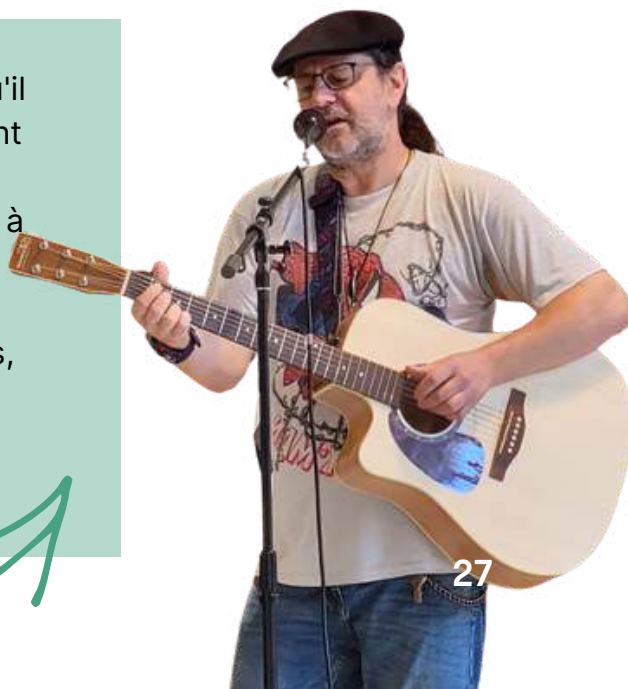
Marcela, dineuse

“

Je fréquente Resto Plateau pour la possibilité qu'il offre de manger sainement à peu de frais. En tant qu'auteur compositeur interprète, j'apprécie également l'opportunité que Resto Plateau offre à des artistes de partager leurs arts.

J'aime bien aussi les différentes sorties (musées, bowling, cabane à sucre, base de plein air). Mon plat préféré est indubitablement la lasagne.

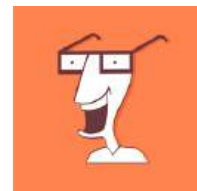
Gilles, dineur



Partenaires en visite

Nous accueillons régulièrement des organismes du quartier pour proposer à nos usager.ère.s des services de santé, des réponses à leurs questions sur le logement, du référencement et bien plus. Depuis quelques mois, de nouveaux partenaires ont fait leur apparition dans notre salle :

- Tite Dent pour les soins dentaires — incluant un soutien à l'inscription à l'aide dentaire universelle du gouvernement du Canada
- Bonhomme à lunettes pour la santé visuelle
- Soutien à l'inscription au GMF, en collaboration avec le Groupe de recherche et d'intervention psychosociale (GRIP)



Des virées qui font du bien !

Chaque année, nous organisons des sorties extérieures toujours très populaires parmi notre clientèle - premier arrivé, premier servi ! Cette année, nous sommes allés cueillir des pommes, manger du sirop d'érable dans une cabane à sucre, profiter du soleil dans un sortie en plein air et, grâce à la générosité du Cirque du Soleil, voir des acrobaties spectaculaires au Vieux-Port de Montréal.

Ces moments chaleureux sont possibles grâce au soutien de la Fondation Lindsay Memorial et la Fondation Grace Dart, qui rendent notre milieu de vie dynamique pour les aîné.e.s et la communauté !





“

J'ai commencé à faire du bénévolat à Resto Plateau parce que je voulais m'implanter dans une communauté qui partage mes valeurs. Ça m'allume : je fais tout pour créer une relation avec chaque dineur.euse et leur faire sentir comme chez eux.

Mes moments préférés sont quand une personne arrive à la caisse un peu gênée, et qu'avec un simple bonjour, je vois leur sourire apparaître. On voit qu'ils en ont besoin, et moi aussi !

Carly, bénévole

Les bénévoles, fidèles au poste !

Les bénévoles sont essentiels à notre milieu de vie. Leur disponibilité et leur générosité sont au coeur de notre restaurant et nos actions au quotidien. D'ailleurs, ils sont souvent les premières personnes rencontrées dans notre salle, pour accueillir, servir et accompagner nos dineur.euse.s. Mais pas seulement - leurs compétences respectives sont mises à contribution, avec certaines personnes qui nous aident avec la communication, la comptabilité, les travaux manuels, l'assemblage de paniers, le tutorat, et bien plus. D'ailleurs, chaque printemps, nous pouvons compter sur la grande générosité de comptables, qui aident plusieurs dizaines de dineur.euse.s à remplir leur déclaration d'impôts.



137

bénévoles



5148

heures de bénévolat



20+

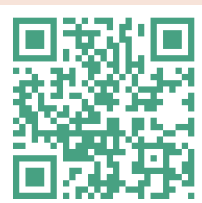
rôles différents



**Notre mission te parle
et tu voudrais mettre tes
compétences à profit ?**



Écris à benevolat@restoplateau.com ou visite
notre site Web en scannant le code QR.



Bénévolat d'entreprise

Des entreprises ont envoyé une dizaine d'employé.e.s pour un moment convivial et solidaire ! Accueil, préparation de plats, service, plonge, bref tout ce qu'il faut pour faire rouler un restaurant le temps d'un diner. Merci aux entreprises qui ont participé en 2025-2026 :

- EY
- Montréal Métropole en santé
- Tricentris



Reconnaissance

Nous sommes choyé.e.s de compter sur autant de bénévoles engagé.e.s. En avril, pour la Semaine de l'action bénévole, nous les remercions en les mettant de l'avant avec des photos dans la salle et des publications sur les réseaux.

La semaine se termine avec une célébration gourmande et une activité. Cette année, c'était spectacle de musique !

“

Être bénévole au Resto Plateau, c'est avoir l'occasion d'échanger, de partager avec d'autres bénévoles et avec l'équipe de la Banque alimentaire. C'est aussi l'occasion de servir des clients de tous les âges. C'est valorisant de voir leur reconnaissance semaine après semaine.

Et l'équipe sait bien manifester cette reconnaissance, ce qui crée une atmosphère agréable. Je souhaite aux retraité.e.s de répondre à l'appel. On y gagne toujours!

Claire, bénévole





“

Avec la hausse des coûts, si je veux mettre un peu d'argent de côté, je dois faire très attention à mon budget. Pour ça, Resto Plateau, c'est une bénédiction. Ça me permet de prendre un gros repas le midi, un souper léger le soir. C'est la seule façon pour moi d'économiser et planifier les prochaines années.

En plus, c'est délicieux. Dans un restaurant, ça vaudrait 30 à 40 \$ facilement. Je leur dis à tous les jours que c'est bon.

Luc, dineur

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.



Projets récurrents

442

paniers distribués
à Resto Plateau

Paniers de fruits et légumes

Ce projet revient d'année en année, et avec raison : payer 10 \$ ou 20 \$ pour un sac d'épicerie rempli de fruits et légumes a un énorme impact sur le budget alimentaire des utilisateur.rice.s. Avec deux livraisons par mois, ça assure un approvisionnement en produits frais pour des familles qui ne pourraient pas se le permettre autrement. D'ailleurs, les familles à faible revenu peuvent en profiter à moitié prix. C'est un projet du Comité local en sécurité alimentaire (CLSA) de la CDC PMR et possible grâce aux produits de la Mutuelle d'approvisionnement des marchés solidaires.



En 2025,
au Québec :

- 4733 personnes soutenues
- 602 000 \$ remis
- 137 marchands
- 56 organismes

Carte Proximité

Le principe est simple : la personne éligible reçoit une carte d'achat, rechargée chaque mois de juillet à octobre avec un montant - allant de 50 à 125 \$ selon la taille du ménage - à dépenser chez des marchands partenaires. Resto Plateau a joué un rôle de distribution de 28 cartes en 2025. À l'échelle provinciale, c'est un énorme projet avec plus de 600 000 \$ à dépenser chez les commerces participants.

Avec la Carte proximité, on améliore l'accès à des aliments sains pour tous.tes et on encourage l'approvisionnement en circuit court.



200

paniers distribués
à Resto Plateau

Paniers de Noël

Avant le temps des Fêtes 2025, nous avons remis 200 paniers à des ménages à faible revenu. Cette initiative de Moisson Montréal réchauffe des milliers de personnes chaque année qui peuvent profiter de repas chaleureux pendant le froid de l'hiver.



Budget participatif de la Ville

Ce projet, sélectionné par les citoyen.ne.s parmi 70 idées innovantes et financé par la Ville de Montréal, donne accès à des paniers de denrées sèches. On y retrouve des féculents, protéines animales et végétales, des légumineuses et des petites douceurs d'une valeur de 25 à 30 \$ pour à peine 10 \$. C'est une grosse différence pour la clientèle pour la réduction de la facture alimentaire mensuelle, la planification des repas et une alimentation saine.



Fin d'un partenariat enrichissant

Après près de trois années à servir les étudiant.e.s et le personnel de l'École nationale de théâtre du Canada (ÉNT), Resto Plateau ne renouvellera pas son contrat de service. Cette collaboration a permis d'offrir une alimentation accessible à une communauté étudiante particulièrement touchée par l'insécurité alimentaire et a eu un impact significatif au fil des années. Malgré l'intérêt pour le service, le projet s'est toutefois avéré difficile à maintenir sur le plan financier.

Nous gardons de précieux souvenirs de ces trois années de collaboration avec un partenaire solidaire, engagé et profondément en phase avec nos valeurs.

La fin de cette entente ne signifie pas pour autant la fin de nos liens : la proximité de nos locaux et les affinités qui nous unissent ouvrent la porte à d'autres formes de collaboration. Nous continuerons entre autres à être présent.e.s à l'ÉNT à l'occasion de kiosques et d'activités ponctuelles, et les étudiant.e.s pourront toujours profiter des repas à Resto Plateau.



12 230

repas complets
servis depuis 2023





“

Nous avons utilisé les services de traiteur et de serveurs pour notre événement interculturel du 15 octobre 2025, et tout a été impeccable du début à la fin.

Côté nourriture, tout était délicieux ! Le traiteur nous a proposé une grande variété de bouchées véganes et végétariennes, savoureuses et créatives, ce qui est franchement rare. Nos invités ont adoré et les portions étaient très généreuses.

Mon organisme et moi recommandons vivement Resto Plateau pour tout type d'événement. Travailler avec eux rend la planification non seulement plus simple, mais surtout plus agréable.

Rosie Mongeau, Alliance carrière travail - Cocktail pour 200 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.



La gourmandise au service de notre mission sociale !



406

événements traiteur



27 000+

convives



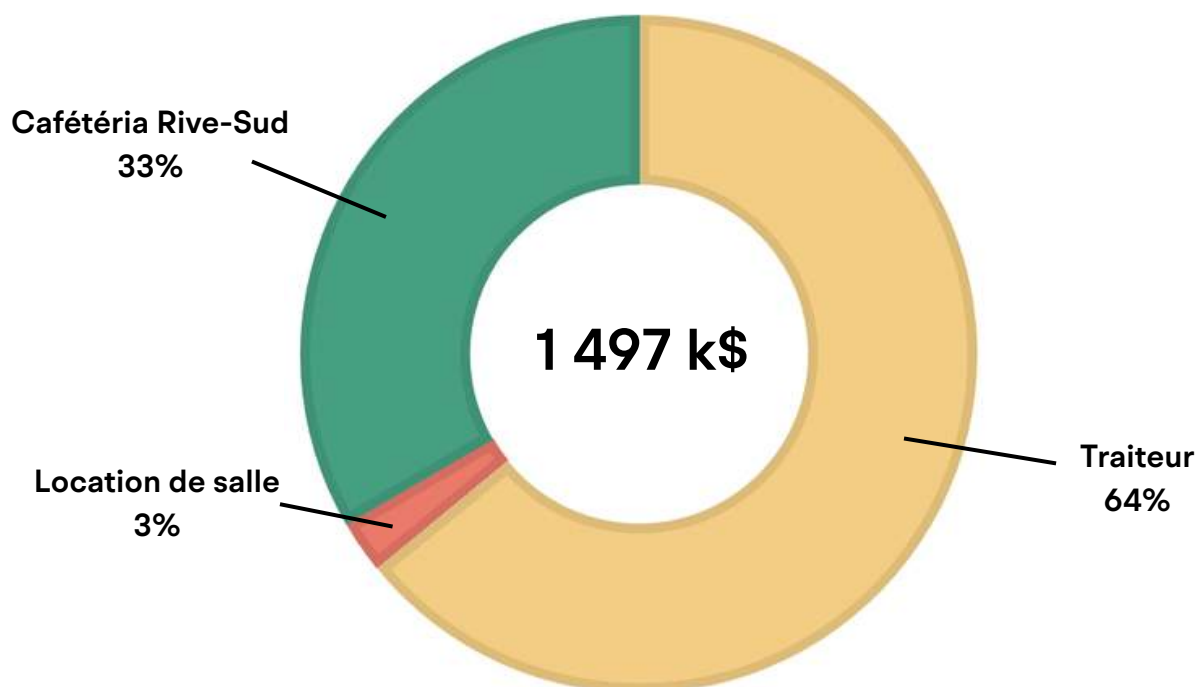
133

cocktails gastronomiques

En 2025-2026, notre volet d'économie sociale a généré des retombées significatives grâce à la complémentarité de nos activités de traiteur, de location de salle et de cafétéria Rive-Sud. Pour rappel, tous les profits générés par ces activités sont reversés dans notre mission sociale.

Ces réalisations ont été rendues possibles grâce à l'engagement de nos équipes, à la fidélité de nos partenaires et à une volonté constante d'innover et d'améliorer nos services.

Revenus générés par nos activités d'économie sociale



Impact marquant et reconnu en développement durable

L'écoresponsabilité est toujours au coeur de l'identité de notre service traiteur. Tout en conservant les acquis, soit un menu majoritairement végétarien ou végane, des plats réutilisables par défaut, la gestion des déchets et du compost dans nos événements, et plus encore, nous cherchons toujours de nouvelles façons d'avoir un impact durable.

Flotte de camions électriques

Dès septembre 2025, nous avons fait l'acquisition de deux camions réfrigérés électriques. Dans un second temps, nous avons ajouté deux bornes de recharge électrique et habillé les deux camions à nos couleurs. Cet achat a été rendu possible grâce à nos généreux bailleurs de fonds, la Fondation Jacques Francoeur, la Fondation Trottier, Moisson Montréal, la Fondation Marcelle et Jean Coutu, la Fondation J.A. DeSève et au programme Roulez Vert du gouvernement du Québec.



Nos initiatives en développement durable sont mises de l'avant dans une vidéo du Guichet unique pour la transition alimentaire (GUTA).

Un partenariat récompensé

Notre partenariat avec la coop Retournzy a été récompensé avec le prix Coup de coeur de la Ville à la soirée de prix Eurêka! organisée par Écotech Québec. L'impact environnemental est indéniable. Depuis 2024 :

**6 135 utilisations de
360 bols repas réutilisables**

**+ de 10 000 repas servis dans
des contenants lavables en inox**

468 kg de déchets évités



Événements marquants de l'année

La réussite de plusieurs projets majeurs, notamment la prestation réalisée dans le cadre de la Fête nationale, a également reposé sur une excellente coopération entre les équipes de production de la Rive-Sud et la cuisine traiteur. Cette mobilisation collective constitue l'une des grandes forces de notre organisation et contribue directement à notre succès.

Nouvelle collaboration

Prestation au Jardin botanique de Montréal pour l'organisme SUCO - Solidarité Union Coopération, une expérience enrichissante qui ouvre la voie à de nouvelles opportunités.

130 convives

Prestation extérieure

Défi logistique relevé

Participation au Festival MURAL, démontrant notre capacité à répondre aux exigences logistiques d'événements sur plusieurs jours.

10 jours
consécutifs

Événement d'envergure

Importante prestation pour Space Canada, notre plus gros événement de l'année à l'Agence spatiale canadienne.

230 convives

12 000 \$

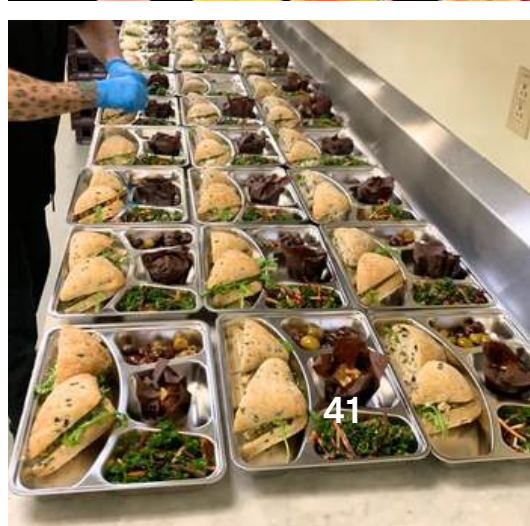
Fidélité

Collaboration soutenue avec notre plus grand partenaire, Le Monastère - Cabaret de cirque. Ça illustre la solidité de nos partenariats stratégiques et la reconnaissance de notre expertise dans le milieu événementiel.

Fierté nationale

C'était notre premier contrat pour les célébrations de la Fête nationale du Québec - des boîtes à lunch destinées aux bénévoles du défilé.

630 boîtes
à lunch



Menus saisonniers et festifs

Depuis 2024, nous offrons trois menus - Le Matinal, Le Gourmand et Le Cocktail - pour répondre à toutes les occasions. Nos équipes en cuisine ont fait aller leurs méninges pour mettre à jour ces menus au gré des ingrédients de saison. Sans parler de notre incontournable menu de Noël...

Sandwichs et salades de saison

Pour mettre de l'avant les meilleurs produits et apporter de la variété, le menu Le Gourmand se renouvelle deux fois par année en offrant des salades et sandwichs exclusifs. C'est idéal pour des boîtes à lunch dans une rencontre d'équipe, un colloque, un événement sur plusieurs jours, et bien plus !

Dans la dernière version, on retrouve notamment des salades de tomates ancestrales et de betterave dorée, ainsi qu'un sandwich muffaletta.



Consulter nos menus



Savoureux, belle présentation, zero déchet, clef en main !

Annick, regroupement Fondation et Batirente



Nourriture délicieuse, planification avec Félix très simple !

Stéphanie, Équiterre



Les conseils et développement du menu étaient excellents, surtout avec l'accommodation de plusieurs restrictions alimentaires.

Victor, Comité FrancoQueer de l'Ouest

Menu de Noël classique réinventé

Chaque année, des dizaines d'entreprises et organismes choisissent Resto Plateau pour leurs repas du temps des Fêtes. Avec un service clé en main et un menu gastronomique en trois services, c'est toujours un moment chaleureux.



1609

buffets de Noël



53

événements festifs



Plateforme de gestion centrale

Dans une perspective d'amélioration continue, nous avons amorcé l'implantation d'un progiciel de gestion intégré, Odoo, un nouvel outil appelé à transformer nos processus internes. Cette solution permettra d'optimiser la gestion des commandes, le suivi de la clientèle, la coordination des opérations ainsi que l'organisation globale du service traiteur.

Cet investissement constitue une étape importante dans notre volonté d'accroître notre efficacité et d'améliorer l'expérience offerte à nos clients.



Accéder au portail en ligne

Location de salle

Hors des heures d'ouverture de notre restaurant communautaire et comptoir pour emporter, notre salle est disponible à la location. En 2025-2026, un de nos objectifs était l'obtention d'un contrat récurrent. Mission accomplie !

Première location récurrente la fin de semaine

Nous avons obtenu un nouveau contrat récurrent, désormais actif tous les dimanches, avec l'Église Victoire. Ceci contribue à la diversification de nos revenus et à une meilleure optimisation de nos infrastructures.

Célébration fleurie à Resto Plateau

Pour le 10e anniversaire de Kyoto Fleurs, une entreprise emblématique du quartier, notre espace s'est couvert de fleurs pour une soirée magique.



Crédit photo : Ian Woo

Agence spatiale canadienne



500 k\$

en revenus



29 000+

repas chauds servis

Nous sommes le fournisseur de services alimentaires pour le siège social de l'Agence spatiale canadienne (ASC) sur la Rive-Sud depuis août 2023. Quelle chance de se retrouver au cœur de cette institution qui étend nos horizons bien au-delà ! Nous sommes reconnaissant.e.s de toutes les personnes qui dînent quotidiennement auprès de nous et qui soutiennent, par leurs achats, notre mission.

Matin et midi, en semaine, notre équipe prépare des plats pour les centaines d'employé.e.s sur place. L'automne dernier a été marqué par l'introduction de menus saisonniers rotatifs et des offres spéciales récurrentes. Ces initiatives ont permis de mieux répondre aux attentes de notre clientèle tout en enrichissant l'expérience offerte au quotidien.

- ✓ **Menus saisonniers rotatifs**
- ✓ **Bar à salades personnalisables**
- ✓ **Assiettes déjeuner**
- ✓ **Comptoir express hors des heures d'ouverture**
- ✓ **Boissons et gourmandises**

Nous pouvons compter sur le soutien constant de l'ASC pour nos missions de sécurité alimentaire. En effet, les repas destinés aux élèves dans le cadre du projet La cantine dans les écoles sortent tout droit de leur cuisine. Ce partenariat solide et durable constitue un levier important pour poursuivre notre impact auprès de la communauté.

Pique-nique estival

Depuis maintenant trois ans, nous participons au pique-nique de la Présidente, un événement rassembleur pour les employé.e.s de l'ASC.

Pour l'occasion, une partie de l'équipe de Montréal vient prêter main-forte sur la Rive-Sud pour servir un menu estival composé de burgers, salades, popcorn, barbe à papa et boissons rafraîchissantes. Résultat : un beau travail d'équipe, une ambiance festive et un festin toujours très apprécié !





“

Ayant grandi dans une famille monoparentale, je comprends la difficulté à mettre 3 repas par jour sur la table. C'est une des raisons pourquoi la mission de Resto Plateau me touche. Ça ne devrait pas être un privilège de manger à sa faim - tout le monde devrait y avoir accès.

Évoluer vers le poste de sous-chef m'a apporté beaucoup de confiance et de fierté. C'est un beau défi de fidéliser les client.e.s et les sensibiliser à notre mission. Sachant que les profits réalisés ici soutiennent l'indépendance financière de Resto Plateau, on sait qu'on doit viser et maintenir l'excellence.

J'adore mon équipe. Nous ne sommes pas beaucoup sur la Rive-Sud, mais tout le monde a du cœur au ventre. On trouve des façons de s'amuser tous les jours.

Roxanne, Sous-chef Rive-Sud

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.



Des moments de formation et de cohésion

Avec des équipes en cuisine, dans les bureaux, à Montréal et sur la Rive-Sud, c'est important de trouver des moments pour être tous ensemble. En plus de réunions d'équipe régulières, des journées thématiques et séminaires sont organisés deux à trois fois par année. C'est l'occasion de se voir, discuter des enjeux et se former sur des sujets qui touchent notre quotidien. Nous en profitons également pour développer nos liens à travers des activités ludiques.

Sujets 2025-2026

01

CHARGE MENTALE

Une formation essentielle du Centre St-Pierre pour nos équipes qui jonglent avec de nombreuses responsabilités et des situations stressantes.

02

CYBERSÉCURITÉ

Une présentation par notre fournisseur de services informatiques, Code3, sur les bonnes pratiques en ligne et la détection des tentatives d'hameçonnage.

03

BIAIS INCONSCIENTS

Le premier d'une série d'ateliers donnés par la Clef pour l'intégration au travail des immigrants (CITIM) sur l'inclusion et l'interculturalité.

04

PLANIFICATION STRATÉGIQUE

Un sommaire de nos objectifs, nos bons coups, nos forces et les projets potentiels afin de planifier les trois prochaines années de Resto Plateau.

Fête de Noël rassembleuse à Resto Plateau

Pour une 2e année de suite, la fête de Noël des employé.e.s s'est déroulée en janvier à Resto Plateau, avec un cocktail au 6e étage d'Au monastère, centre de services communautaires.

Au menu : un magicien ambulant, un menu italien gastronomique par notre équipe de cuisine, du mini putt, du billard, un quiz interactif et du karaoke. Ça commence bien l'année après un temps des Fêtes toujours bien rempli !





Photos prises Au monastère, centre de services communautaires



Le comité rayonnement prend forme

Depuis le début de l'année, des employé.e.s ont formé un comité pour une simple question : comment faire connaître Resto Plateau ? Que ce soit avec des événements, des partenariats, des contacts, tous les moyens sont bons pour parler de notre mission et augmenter notre visibilité. Le comité rayonnement vient donc s'ajouter aux comités existants chez Resto Plateau.

Comité valeurs

Comité social

Comité SSMET

Comité développement durable

Comité rayonnement

Première édition de la friperie solidaire

En mai 2026, le comité rayonnement a organisé la première édition de la friperie solidaire. Une quinzaine de commerçants locaux se sont rassemblés dans la salle à manger pour présenter des produits artisanaux ou de seconde main, le tout dans une ambiance festive !

L'équipe de Resto Plateau était sur place pour présenter nos services, vendre quelques produits et servir rafraîchissements, popcorn et hot-dogs. Succès : les commerçants étaient partants pour une prochaine édition : rendez-vous en 2027 !



50



Solidarité dans toute la province

Cette année, Resto Plateau s'est mobilisé au-delà de ses murs, aux côtés de l'ensemble du milieu communautaire, dans le cadre de la campagne Le communautaire à boutte.



C'était un cri du cœur collectif porté par des organismes à bout de souffle, qui peinent à répondre à une demande grandissante avec des ressources qui, elles, ne suivent pas. Les mobilisations partout dans la province ont culminé par une manifestation de près de 10 000 personnes devant le Parlement de Québec en avril dernier.

Fin 2025

Début du mouvement en Mauricie

23 mars au 2 avril 2026

Grève de services dans plus de 1000 organismes communautaires

25 mars 2026

Manifestation locale sur la place Gérald-Godin

2 avril 2026

Manifestation de 10 000 personnes devant le Parlement de Québec



Dans les médias

Resto Plateau, sa mission et son impact ont été mentionnés dans ces articles en 2025-2026.
Bonne lecture !

EST MÉDIA Montréal, 14 août 2025

Resto Plateau : une mission double face
à des besoins grandissants

La Presse, 24 novembre 2025

Sécurité alimentaire : une réponse
durable à la faim

La Presse, 3 janvier 2026

Miracle (abordable) en cuisine

EST MÉDIA Montréal, 23 février 2026

Resto Plateau : une cafétéria pas
comme les autres

Miracle (abordable) en cuisine



PHOTO ALAIN ROBERGE, LA PRESSE

Siham Belhaissi, cheffe du Resto Plateau, un organisme à but non lucratif

Abonnez-vous !

Pour ne rien manquer des actualités Resto Plateau :

- Menu de la semaine
- Activités du milieu de vie
- Portraits de bénévoles et employé.e.s
- Nouveaux projets
- Partenariats
- Bien plus encore !



restoplateau.com



PORTRAIT FINANCIER

Une année qui confirme la solidité de nos efforts

L'année financière 2025-2026 se termine avec un surplus de 166 000 \$, largement supérieur aux 53 000 \$ prévus au budget. Avec des revenus de 5 972 000 \$ et des dépenses de 5 806 000 \$, ce résultat marque une amélioration importante après les déficits des deux dernières années.

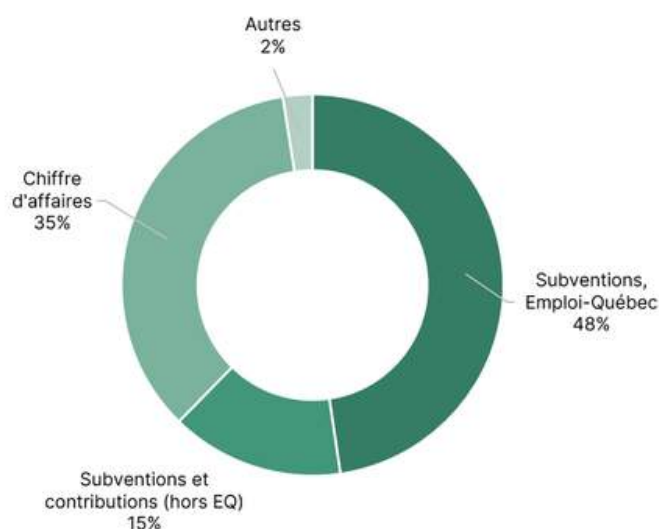
Cette performance est le fruit de plusieurs années d'efforts : les investissements réalisés dans nos activités génératrices de revenus autonomes, la croissance de celles-ci, un meilleur contrôle de nos coûts, ainsi que le soutien essentiel de nos donateurs, bailleurs de fonds et partenaires.

Les investissements des dernières années portent leurs fruits

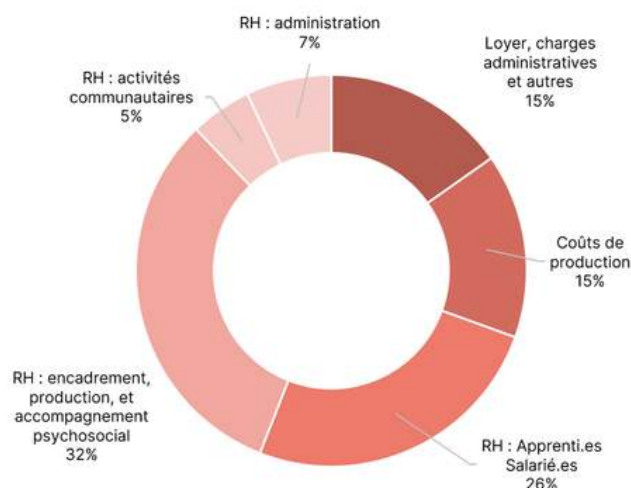
Depuis plusieurs années, nous investissons dans le développement et la consolidation de nos activités économiques, notamment La Cantine dans les écoles, le traiteur et la gestion de cafétérias. Ces investissements portent aujourd'hui leurs fruits et contribuent à diversifier nos revenus et à réduire progressivement notre dépendance au financement public.

Une croissance accompagnée d'un meilleur contrôle des coûts

Cette croissance s'est accompagnée d'un effort soutenu pour mieux contrôler nos dépenses et améliorer notre efficacité. Nos revenus ont augmenté de 6 %, alors que nos dépenses n'ont progressé que de 2 %, notamment grâce aux efforts de nos équipes pour optimiser nos achats et nos opérations.



Revenus 2025-2026



Dépenses 2025-2026

Le rôle essentiel des dons et des subventions

Les dons, subventions et contributions de nos partenaires demeurent essentiels à notre capacité d'agir. Cette année, le soutien ponctuel de Centraide nous a notamment permis de renforcer notre équipe communautaire afin de mieux répondre à l'augmentation des besoins, de prévenir et gérer les situations de conflit et de préserver un environnement sécuritaire pour toutes et tous.

Investir pour aujourd'hui et pour demain

Nous avons également poursuivi nos investissements, notamment avec l'acquisition de deux nouveaux camions électriques. Ces investissements permettent de moderniser nos outils de travail, de soutenir nos activités et de réduire progressivement notre empreinte environnementale.

Renforcer nos réserves pour assurer notre avenir

Malgré notre croissance, nos réserves financières demeurent modestes pour un organisme de notre taille. Le surplus réalisé cette année représente donc une étape importante pour renforcer progressivement nos assises financières et notre capacité à faire face aux imprévus.

Une performance encourageante dans un contexte qui demeure fragile

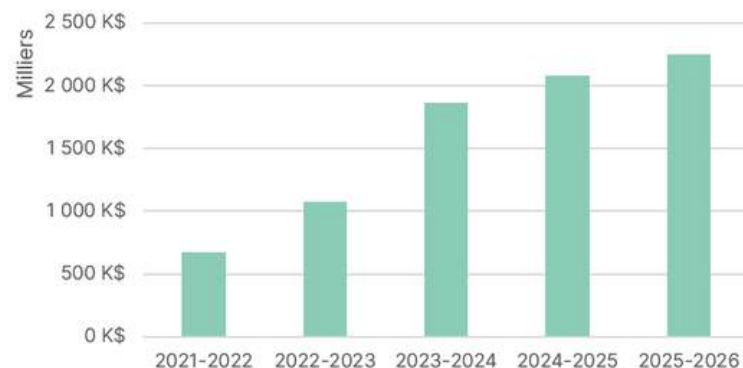
Le résultat de cette année est une source de fierté. Il reflète le travail de nos équipes, les choix d'investissement réalisés au cours des dernières années, la croissance de nos activités autonomes, notre rigueur dans la gestion des coûts et le soutien de nos donateurs, bailleurs de fonds et partenaires.

Nous demeurons toutefois conscients que le contexte dans lequel nous évoluons reste fragile. Les besoins augmentent, les réalités sociales se complexifient et le financement public demeure incertain. Notre objectif est donc de poursuivre notre développement avec prudence et ambition : accroître nos revenus autonomes, maintenir une gestion rigoureuse, continuer à investir dans nos activités et renforcer progressivement nos réserves, tout en préservant notre capacité à remplir notre mission.

Ce résultat vient confirmer les progrès réalisés au cours des dernières années et nous encourage à poursuivre nos efforts pour consolider Resto Plateau et sa capacité d'agir.



Évolution des revenus et du résultat net



Évolution des revenus autonomes

REMERCIEMENTS

Nous remercions chaleureusement nos bailleurs de fonds à la mission :

Avec la participation financière de :



- 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 :



- Services Québec
- 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)
- Ruba Ghazal, députée de Mercier
- Cabinet du Premier ministre
- Ministère des Affaires municipales
- Ministère de la Santé et des Services sociaux
- Ministère de l'Emploi et de la Solidarité sociale

Merci également aux fondations qui sont à nos côtés :



Fondation J.A. DeSève
La vision généreuse de Joseph Alexandre DeSève



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 !**

Nos partenaires communautaires

- Au monastère, centre de services communautaires
- La Table Autour des familles Grand Plateau
- La Table Alliances 3e âge du Grand Plateau
- Comité itinérance Plateau Mont-Royal
- La Corporation de développement communautaire du Plateau-Mont-Royal (CDC PMR)
- L'Avenue du Mont-Royal
- La Mutuelle d'approvisionnement des marchés solidaires
- Bonhomme à lunettes
- Tite Dent Coop de solidarité
- GRIP (groupe de recherche et d'intervention psychosocial)
- CLÉ Montréal
- L'Hirondelle
- Le Collectif juridique
- Ateliers d'éducation populaire du Plateau
- CODEM
- Katalizo - programme ParrAiné.e.s
- Aire Ouverte
- Médecins du Monde
- Projet Changement
- Association québécoise des personnes aphasiques
- Montréal Autochtone
- Espace pour la vie Montréal
- Cirque du Soleil
- Musée d'art contemporain de Montréal
- Maison de la Culture – Plateau Mont Royal
- Musée McCord Stewart
- Verger Gibouleau
- Érablière La Goudrelle
- Plein Milieu
- Bureau de la députée Rachel Bendayan
- Bureau de la députée Ruba Ghazal
- CIUSSS du Centre-Sud-de-l'île-de-Montréal

Nos partenaires en insertion socioprofessionnelle

- Shamrock Fish Ltee
- Costco
- La Ronde
- Rodolph
- Mission Old Brewery
- Levy Canada | Groupe Compass
- Le Chaînon
- Cookie Stéfanie
- Restaurant St-Hubert
- La rue des Femmes
- Goodfood
- Cuisine Pronto MTL
- Goodjob
- L'Itinéraire
- Gisèle Gauthier Traiteur
- La table ronde de Saint-Léonard
- Les Marchés Tradition
- La Cage - Brasserie sportive
- Resto Vêgo
- Centre communautaire MADA
- Les Amis de la montagne
- Marins Maintenance
- Centre de services scolaires de Montréal (CSSDM)
- Hôtel 10
- Mollo Boulangerie
- Épicerie Metro
- Rôtisseries Au Coq (Gare Centrale)
- Garderie Les Deux Papillons
- Résidence Villa Opale
- Pharmacie Jean Coutu
- Bossa Prêt à manger (DIX 30)
- Groupe Mito Sushi
- Le traiteur.ca (Martin Perron)
- Groupe Luxi Entretien
- Cafétéria du Collège Ahuntsic
- Bouchée Double
- Hôtel de Paris
- Résidence Ciel Bleu
- Café des Oubliettes
- Héritage Kalamata
- La Pimenterie
- Dexterra Group
- Repit-Ressource
- Résidence Amelys
- Groupe LOKIA
- Les Cuisines de l'Air Culin-Air
- Cora

Membres de l'équipe permanente

Administration

Sophie Plante, Directrice générale

Amandine Raimbault, Directrice finances et TI

Emmanuelle Porcher, Chargée de comptabilité et projets

Atikatou Ngamtiate Vessah, Assistante administrative

Rose Mary Rojas, Assistante administration du personnel en insertion

Cuisine communautaire

Siham Belhaissi, Cheffe de production

Roxane Debergue, Sous-chef

Cindy Garcia-Gonzalez, Cheffe de partie encadrante

Bénédicte Marion, Cheffe de partie encadrante

Traiteur Montréal

Julie Flynn-Robitaille, Cheffe de production

Isabelle Arbour, Sous-chef

Jihane Belhaissi, Cuisinière

Anton Konov, Cuisinier

Production et formation technique

Marine Manguet, Directrice de production et de la formation technique

Méline Besson, Formatrice et responsable pédagogique

Jhoane Louis, Formatrice en cuisine

Mélissa Lindsay, Formatrice en cuisine

Sébastien Roy-Heaton, Formateur en cuisine

Benoît, Assistant de production

Commercialisation et logistique - Traiteur et location de salle

Manon Boucher, Chargée de coordination logistique et service client

Maïa Descary, Chargée de commercialisation

Steve Blais, Livreur

Rive-Sud

Sylvester Fontaine, Chef de production

Roxanne St-Laurent Gagné, Sous-chef

Yadira Fonseca, Cuisinière encadrante

Djiby Diao, Livreur-plongeur

Communautaire

Ines Maurette, Directrice communautaire et partenariats

Jacinthe Lauzier, Coordonnatrice Vie communautaire

Alexis Gohier-Drolet, Chargé de projets en sécurité alimentaire et responsable du bénévolat

Gaël Le Couedic, Intervenant communautaire

Loudjmia Pierre, Stagiaire en intervention vie sociale et animation

Alioune Niang, Agent polyvalent cohabitation, logistique et maintenance

Marie-Pierre Perras, Assistante au service

Florence Pelletier, Responsable de salle

Insertion socioprofessionnelle

David Ferreira, Directeur de l'insertion et de la supervision clinique

Elisabeth Édouard-Fénéus, Chargée de recrutement

Camille Chabot, Intervenante socioprofessionnelle

Estelle Gilbert, Intervenante socioprofessionnelle

Sophie Rouania, Intervenante socioprofessionnelle

Marie Simon, Stagiaire en insertion socioprofessionnelle

Elhadji Bathily, Enseignant en insertion socioprofessionnelle au Centre d'éducation des adultes Champlain

Merci à tous nos stagiaires et aux talents recrutés dans le cadre du programme Emploi Été Canada.

Walter Morales

Juliette Bourdillat

Adeline Coince

Astrid Lavit D'Hautefort

Julia Mouyal

Juliette Duclap

Andréa Bonivar

Hugo Punsola

Marion Le Mouël

Nephtalie Émile

Conseil d'administration

Ignace Mouzannar, Président

Agnès Beaulieu, Vice-présidente

Novy Renaud-Fortier, Trésorière

Andréanne Côté, Secrétaire

Robert Mai, Administrateur

Éliot Barberger, Administrateur

André Poulin, Administrateur

Irène Marcheterre, Administratrice

Nathalie Allen, Administratrice

NOUS CONTACTER

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