

## Le Resto Plateau, 25 ans de tolérance et de solidarité



La salle de restauration du Resto Plateau, restaurant communautaire qui fête ses 25 ans en 2017. © Nicolas Ledain/TC Media

Le restaurant communautaire ouvert en 1992 a fêté son vingt-cinquième anniversaire il y a un mois. Il accueille les personnes isolées et déçuevées et propose des sessions de réinsertion professionnelle en cuisine.

L'affection se lit sur le visage de Bruno Guimont lorsqu'on l'interroge sur le Resto Plateau. L'homme de 58 ans est un habitué des lieux puisqu'il vient dîner ici presque tous les jours depuis 18 ans. « Cela a été ma porte de sortie de la dépression. Je m'échappe de mon isolement et c'est bon d'être dans un environnement social », confie le quinquagénaire. Son ancienneté fait de lui une des personnalités de ce restaurant communautaire et Bruno se sent ici chez lui, dans ce lieu qu'il surnomme son « club social ». « Le resto nous

Briser l'isolement est justement la mission principale de cette structure qui a ouvert ses portes en 1992. Dans un climat social tendu par la fermeture de nombreuses industries et une explosion de la pauvreté, le Resto avait été créé pour aider les personnes en situation de précarité. Il continue de le faire en 2017. « Le visage de la précarité a un peu changé, mais la problématique reste la même, explique Gilles Trépanier, le directeur général. Depuis 25 ans, il y a des gens qui ont besoin de travailler et d'autres qui ont besoin de manger. On essaye de les rassembler ».

### 1868 élèves en 25 ans

Ainsi, le Resto Plateau vend en moyenne 350 repas complets chaque jour de la semaine à 4 \$ et utilise sa cuisine pour former des personnes isolées et les réinsérer sur le marché du travail. « Nous recevons des réfugiés, des gens qui sont dans des situations socio-économiques difficiles, des détenus ou des gens éloignés du marché du travail », détaille Gilles Trépanier.

Depuis 1992, 1868 personnes ont profité de ces formations rémunérées de 33 semaines encadrées par une dizaine de chefs et aides-cuisiniers avec pour objectif de retrouver un emploi. « La restauration n'est qu'un prétexte, ce qui compte c'est qu'ils trouvent leur voie. On fait tomber les barrières du marché du travail », ajoute le directeur.

### Une mission « essentielle »

Au Resto Plateau, les menus sont élaborés avec l'aide de nutritionnistes de l'Université de Montréal pour proposer des plats complets, bons et nutritifs aux clients qui mangent souvent leur seul repas de la journée dans la structure communautaire.

L'équilibre financier est parfois difficile à trouver pour cet établissement qui compte sur les dons alimentaires, quelques subventions et de maigres revenus, mais sa mission est indispensable selon ses responsables. Un quart de siècle après le lancement du Resto, la salle ne désemplit pas. « C'est essentiel de proposer cela. Ce sont tous des éclopés de la vie et ils apprécient de se retrouver dans un univers de tolérance où personne ne juge », conclut Isabelle Godin, la responsable communication du Resto Plateau.

### « C'est le fun d'être ici »



Ana est élève au Resto Plateau depuis le 9 janvier 2017. Après avoir perdu son emploi à cause de gros problèmes de vue provoqués par son diabète, elle est restée plus de deux ans sans activité professionnelle. Elle apprécie ce retour à la vie active : « J'adore cela. Les professeurs sont super, très professionnels et il n'y a pas de chicanes. C'est le fun d'être ici. Je n'en pouvais plus de rester chez moi, j'étais tannée et je voulais reprendre quelque chose. C'est bon de voir du monde. Il y a des filles qui viennent de partout et ça fait plein de nouveaux amis sur Facebook! »