



LA CUISINE COLLECTIVE HOCHELAGA-MAISONNEUVE

Rapport annuel 2018/2019

La Cuisine Collective Hochelaga-Maisonneuve
3568 Rue Adam, Montréal, QC. H1W 1Y9
Tel: 514 529-0789 Fax: 514-529-1186

WWW.LACCHM.COM

FACEBOOK
LA CUISINE COLLECTIVE HOCHELAGA-MAISONNEUVE



Mot de la présidente du conseil d'administration

C'est avec grand plaisir et enthousiasme que j'ai effectué un retour au sein du conseil d'administration de La Cuisine Collective Hochelaga-Maisonneuve à l'automne dernier en acceptant de reprendre le mandat de madame Monique Comtois-Blanchet.

À ma grande surprise, les membres du conseil d'administration m'ont accordé toute leur confiance afin d'occuper le poste de présidence. Quel honneur !

Je tiens à remercier Monique Comtois-Blanchet pour ses 5 années d'implication. Femme engagée et inspirante, sa contribution à la CCHM est indéniable. Te côtoyer aura été une expérience humaine, sensible et intègre.

Un rapport d'activités permet de mettre en lumière toutes les belles réalisations de la dernière année. Croyez-moi, encore cette année, l'organisme rayonne de par l'ensemble de ses réalisations !

Je tiens tout d'abord à remercier tous les membres de la CCHM. Vous êtes le cœur de notre organisation, votre présence fait vivre la CCHM.

On dit que la réussite appartient à tout le monde, mais c'est au travail d'équipe qu'en revient le mérite. L'équipe de travail et la direction générale n'ont manqué ni d'audace ni de courage. Aucun projet n'est trop grand, aucune implication n'est trop demandant.

Merci aux employés de croire et de porter la mission de la Cuisine Collective dans Hochelaga-Maisonneuve.

Merci aux collaborateurs et aux partenaires. Votre présence et votre apport nous permettent d'ancrer notre vision dans la communauté.

Enfin, j'aimerais remercier tous les membres du conseil d'administration. De par votre investissement et rigueur, vous contribuez au déploiement de l'organisation.

Laissons maintenant le rapport parler des réalisations de la dernière année !

Bonne lecture !

*Isabelle Dauplaise
Présidente du conseil d'administration
de La
Cuisine Collective Hochelaga-
Maisonneuve*



Mot du directeur général

Bonjour à vous,

Un rapport d'activités est un moment important qui nous permet de partager l'histoire de l'organisme.

Avant de vous lancer dans la lecture de cette belle année. Je souhaiterais remercier les acteurs concrets de La CCHM

Mettre de l'avant l'extraordinaire engagement et les accomplissements des équipes de travail.

Dire toute ma gratitude auprès des administratrices et administrateurs qui nous accompagnent sans relâche et partagent leur expertise individuelle et collective avec cœur.

Être reconnaissant auprès des membres qui emplissent au quotidien notre lieu de vie de rires dans un esprit de partage et d'entraide. La diversité des groupes, la mixité des besoins, le "cuisinons ensemble", donnent des instants magiques.

Féliciter l'accomplissement dans le cheminement des participants en formation. En effet, les 6 mois qu'ils passent dans l'entreprise d'insertion sont intenses, souvent parsemés d'embûches, de défis, des hauts, des bas. Mais bravo à chacun d'entre vous qui avez volontairement décidé de vous outiller pour aller chercher un lendemain meilleur.

Remercier les bénévoles impliqués dans la réussite des activités auprès de la communauté.

D'être reconnaissant envers l'ensemble des organisations impliquées et associées à la réussite de nos actions.

Donner un Oscar à notre fidèle clientèle qui nous permet, à travers son réflexe d'achat utile et responsable, de bâtir nos actions et d'avoir un impact grandissant.

Au-delà de nos actions, l'économie sociale contribue à faire progresser notre modèle de société de façon plus responsable. En continuant à nous soutenir, vous permettez aussi à l'ensemble de l'écosystème économique de gentiment se mettre en action.

Merci et bonne lecture!

Benoist de Peyrelongue
Directeur général de La Cuisine Collective
Hochelaga-Maisonneuve



VISION

Contribuer à développer un modèle de société plus collectif et inclusif et être un pilier du quartier dans la construction d'un monde durable et solidaire.

MISSION

La cuisine collective Hochelaga-Maisonneuve (La CCHM) est un organisme à but non lucratif dont la mission est de promouvoir une saine alimentation, de favoriser l'autonomie et de développer la capacité d'agir des personnes, en mettant l'économie au service du social

APPROCHE

Nos interventions s'inspirent de l'éducation populaire et intègrent la formation et l'insertion socioprofessionnelle en un tout cohérent. En tout temps, nous personnalisons nos approches et misons sur l'entraide et le sens des responsabilités.

CHAMPS D'ACTIVITÉS

Bien que l'alimentation soit au cœur de notre action, nous souhaitons inciter à la consommation responsable au sein de toutes nos activités qui se déclinent comme suit :

- Des ateliers de cuisines collectives;
- Une entreprise d'insertion socioprofessionnelle;
- Des services de restauration (traiteur, cafétéria);
- Des activités d'hébergement touristiques (résidence);
- Des activités d'agriculture urbaine (potagers);
- Des activités qui contribuent au développement de la communauté.

Les particularités de nos activités, qu'elles soient communautaires ou d'économie sociale sont complémentaires et n'ont de sens que parce qu'elles se renforcent les unes les autres.



La CCHM en bref

Voici en synthèse et en chiffres La CCHM du 1er juillet 2018 au 30 juin 2019



39 groupes
de cuisine collective

497 utilisateurs en ateliers

dont **150** membres de l'organisme

327 ateliers
de cuisine collective



5704 plats
cuisinés pour Noël



20 organismes utilisateurs, avec des objectifs
d'intervention et des ressources externes pendant les
ateliers (travailleuses sociales, intervenante CLSC, CPE, etc)



33356 repas cuisinés au coût
moyen de **0.76** cents par portion

2 ruches très actives
sur le toit potager

102 finissants sont accompagnés par l'équipe sur une période de
deux ans

1169 nuitées dans la résidence touristique. Ce qui assure une
constance de son activité.

1370 contrats traiteur qui représente **54 287** convives.

69 025 clients ont été au service de restauration de la CSN, à
La Solidaire

90% des participants

admissibles ont obtenu leurs CFMS

(*Certificat de Métier semi-spécialisé
d'Aide Cuisinier*). Premier diplôme
reconnu par le MELS ministère de
l'éducation sports et loisirs

34 variétés de fruits,
légumes, salades, fleurs
et herbes aromatiques
récoltés sur le toit potager
et dans le potager avec
Fondation au Carrefour
Financier Solidaire

LA CCHM en bref (suite)

- Regroupement des cuisines collectives du Québec (RCCQ)
- Collectif des Entreprises d'Insertion du Québec (CEIQ)
- Mutuelle de formation du CEIQ
- Conseil de Coordination du Comité d'Économie Sociale de l'Île de Montréal (CÉSÎM)
- Comité sectoriel de main-d'œuvre, Économie sociale, Action Communautaire (CSMO-ÉSAC).
- Projet Sol
- Marché Solidaire HM
- Chantier de l'économie sociale
- Commerce Solidaire
- La Table de Quartier Hochelaga-Maisonneuve (LTQHM)
- Chambre de Commerce de l'Est de Montréal (CCEM)
- Corporation de l'industrie touristique du Québec (CITQ)
- Association des restaurateurs du Québec (L'ARQ)



Les ateliers de Cuisine Collective

Le monde bouge vite !

La malbouffe est aux portes de toutes nos maisons. Mais ...

Le mouvement des cuisines collectives est florissant . La mixité des âges, les origines culturelles et sociales sont au rendez-vous! Spatules et casseroles à la main pour un "cuisinons ensemble" favorisant l'autonomie et la capacité d'agir dans la cohésion d'une communauté de partage.

Encore cette année, ce sont:

39 groupes de cuisine collective

497 citoyens en ateliers dans les cuisines!

20 organismes en action coût moyen

0.76\$ le cout moyen du repas !

L'ensemble des groupes-écoles du primaire et du préscolaire de l'école Baril le souhaitent, a pu venir en cuisine, en agriculture urbaine ou en apiculture pendant les heures de cours.

Les incontournables!

LA CUISINE DE NOËL

À La CCHM, nous aidons plus de **120 familles** du quartier à poursuivre cette tradition de recevoir ceux qu'on aime : en novembre, en plus des cuisines collectives du quotidien, nous avons mijoté plus de **15 recettes** et **4024 plats** ! Mi-décembre, les plats furent remis afin que plus de gens du quartier passent un beau temps des Fêtes.

LE REPAS COMMUNAUTAIRE

À chaque mois de mars, nous invitons les membres et les organismes du quartier à venir dîner dans nos cuisines, histoire de partager un bon repas... et de bonnes idées de coopération !

LE COMITÉ D'ACTIVITÉ

Grâce à la participation des membres du comité d'activités, les cuisines thématiques et l'implications bénévoles ont été très actives autour de la vie de l'organisme autant en cuisine que sur le toit potager.



L'agriculture urbaine et l'apiculture

TOIT POTAGER

4 ans déjà! que le toit potager permet aux groupes de cuisines collectives, au traiteur et au Marché Solidaire HM d'avoir des légumes frais, responsables et écologiques.

Avec l'expertise de l'équipe et celle de notre partenaire La Brouette Maréchère, les groupes ont découvert la joie de faire pousser la vie, dont les participants en insertion à La CCHM et à Distributions l'Escalier, les jeunes en employabilité du CJE et de la Récolterie, les enfants en camps de jour du CCH et de l'école Baril, Quel beau mélange ce fut !

Encore cette année, plusieurs organismes et citoyens sont venus bénévolement jardiner et entretenir les jardins. Belle solidarité !

LE POTAGER À FONDATION

Le deuxième potager, fruit d'une initiative et d'une implication indéfectible de Fondation Progresse! Une section est installée le long de leur édifice et permet d'alimenter également le marché Solidaire HM et les groupes de cuisines collectives.

Une autre section s'est implantée dans l'école Champlain afin de permettre aux équipes-écoles et aux familles de se l'approprier.

Cela est aussi faisable grâce à l'expertise et l'implication de Microhabitat depuis le début de ce projet.

DES ABEILLES

Comme l'implication des abeilles dans les deux ruches donne un résultat en fruits et en ateliers éducatifs extraordinaire, leur bail est renouvelé!!! Le prix du loyer en 2018/2019 ? 60kg de miel !

Merci à l'équipe d'ALVÉOLE, pour leur dévouement à nos petites résidentes. Nous aurons une petite surprise... Des photos pour leur calendrier ont été prises sur le toit!



Le Marché Solidaire HM

D'un marché saisonnier devant La CCHM tout au long de l'été, dans un milieu défavorisé identifié comme étant un désert alimentaire, il s'est installé à l'intérieur du Centre Communautaire Hochelaga pour l'hiver. Cela a permis d'ajouter une soupe populaire à cette initiative. Aux beaux jours, il est revenu aux coins des rue Joliette et Adams.

C'est donc un immense merci aux organismes
Centre Communautaire Hochelaga (CCH)
Centre des Jeunes Boyce -Viau (CJBV)
CJE La Récolterie
Les Distributions L'Escalier
Foyer des Jeunes Travailleurs de l'île de Montréal

La Cuisine Collective Hochelaga-Maisonneuve qui ensemble, portent bénévolement le projet au quotidien.

Bravo : 90% de nos participants ont obtenu le certificat de formation de métier semi-spécialisé d'aide-cuisinier (CFMS).

Cette année ce sont 40 participants qui ont fait le parcours de 910 heures pendant 6 mois, sur 5 plateaux de formation dans notre service traiteur à la maison mère et dans les services alimentaires du siège de la CSN, ce dernier plateau

Ils ont appris à maîtriser techniques et recettes afin de pouvoir rejoindre le marché du travail et pour d'autres envisager un retour aux études.

La réussite passe aussi par un ensemble de cours en français, mathématique, savoir être, savoir faire, stratégie, employabilité qui permet aux apprenants de trouver l'ensemble des outils pouvant les aider dans le quotidien.

À cet effet le manuel de formation a été revu et réécrit sur l'ensemble des facettes de la formation comme au regard des outils d'évaluation par étape de l'apprenant.



L'entreprise d'économie sociale

La CCHM met en avant une approche en économie sociale et vise une qualité de services et de produits afin de soutenir sa mission d'entraide et d'implication citoyenne, et ce, grâce à la diversité de ses activités commerciales: service traiteur, cafétéria, agriculture et apiculture urbaines, résidence touristique et La Bocalerie.

Sans pour autant se substituer aux appuis financiers et subventions nécessaires, l'organisme met tout en place pour faire une juste part et contribuer à une plus grande autonomie financière et faire croître la capacité d'impact dans le développement de ses projets.

LE SERVICE TRAITEUR

Chaque année, nous bonifions l'offre des menus avec succès : **1370 contrats** au service traiteur, représentant **54287 convives**. L'équipe travaille fort pour continuer à diversifier l'offre traiteur afin qu'elle reste compétitive et riche en nouveautés !

LA RÉSIDENCE TOURISTIQUE

Située au 1515 rue Joliette, cette résidence pouvant accueillir **12 personnes**, reçoit les touristes et familles toute d'année.

Les réservations se font généralement en ligne, à la nuitée, pour une fin de semaine ou à la semaine. Il est également possible d'avoir un lac-à-l'épaule, sur mesure. Progressivement, notre résidence se fait de plus en plus écoresponsable.

LA CAFÉTÉRIA LA SOLIDAIRE

La prise en charge des services alimentaires du siège social de la CSN est un franc succès. Principalement avec la cafétéria, dans un environnement aéré et lumineux et une superbe terrasse où nous assurons les petits déjeuners, les repas du midi et les 5 à 7 de fin de journée. **69 025** repas y ont été servis.

Les lieux étant ouverts à tous, les employés de nombreux partenaires voisins de la CSN viennent s'y restaurer, rendent notre succès possible en choisissant notre table. Mais on compte aussi à la CSN, toutes les salles de réunions où nous fournissons pauses café et buffets en fonction des besoins.

LA BOCALERIE

La ligne de produits ayant fait sa deuxième saison avec une grosse progression dans les ventes.

Plus de quinze produits fins faits par l'équipe de la cuisine. Misez sur nos paniers cadeaux et gourmandises faits maison !

Attention une deuxième ligne de produits est en préparation.



Nos défis pour l'année à venir

Le plein emploi !

Les opportunités et les enjeux. De par le contexte actuel du marché du travail, nous établirons une collaboration avec les employeurs pour favoriser l'intégration des finissants en formation.

Nous rencontrons depuis plus d'un an des enjeux de recrutement pour pourvoir des postes vacants au sein de l'équipe de travail.

La rétention en emploi dépend, entre autres, des conditions salariales. Afin d'y arriver, pour les actions en sécurité alimentaire, nous allons considérer des demandes collectives auprès de nos élus pour qu'un mécanisme d'indexation systémique de subventions puisse nous être proposé. Également qu'un rattrapage des années passées puisse être sérieusement évalué. Le financement par projet ne valorise pas la sécurité d'emploi et n'assure pas la relève.

Réduire le plastique

Nous allons travailler à instaurer un processus pour faire progressivement disparaître le plastique de nos pratiques. Autant dans nos cuisines que du fournisseur jusqu'au client.

L'alimentation locale pour tous

Les productions des potagers, Le Marché Solidaire HM, un forum de citoyens engagés en aide alimentaire, sont des actions que nous accompagnons pour favoriser une synergie face à des besoins croissants.

Nous allons travailler à évaluer l'implantation d'une serre permanente, localement, pour accroître de façon majeure les quantités de légumes herbes et fruits mis à disposition de la communauté.

Les activités en économie sociale

Nous continuerons à innover et actualiser nos produits et services pour assurer l'attachement de la clientèle et continuer à étonner celle-ci.

La formation

La fragilité des personnes que nous rencontrons en session d'information nous fera regarder la possibilité d'un volet en préemployabilité pour favoriser une intégration optimale des apprenants.

Le comité des activités

Les bénévoles sur le comité ont vraiment démarré une dynamique d'activités variées et ont stimulé l'intérêt. Nous assurerons que l'espace d'épanouissement leur soit offert afin que la créativité et la diversité des activités puisse prendre place.



Remerciements aux partenaires et bailleurs de fonds

Il est important de souligner tous les acteurs ayant contribué à la réussite de cette année.

La **CSN** pour cette relation d'affaire associée à un partenariat au quotidien ayant aidé au succès de notre offre de service et notre plateau de formation.

Fondaction qui contribue à un système alimentaire local tout en assurant une offre éducative pour l'école primaire Champlain.

La **Caisse d'Économie Solidaire** partenaire de la première heure pour que notre toit potager alimente le Marché Solidaire HM et contribue à l'offre éducative donnée à l'équipe-école Baril

Le **Syndicat des Métallos** chaque année présent pour soutenir les cuisines de Noël.

L'Œuvre Léger pour nos activités éducatives en agriculture, en apiculture et en cuisine auprès des jeunes.

La **fondation Jacques Francoeur** pour nous Fiancer une armoire à semis pour les potagers

L'arrondissement Mercier-Hochelaga-Maisonneuve pour nos activités de cuisines collectives auprès des organismes et de la communauté. Aussi allié de la première heure du Marché Solidaire HM.

Le **ministère du Travail, de l'Emploi et de la Solidarité sociale** pour leur appui et leur expertise si précieuse pour l'entreprise d'insertion.

Le **ministère de la Santé et des Services Sociaux** pour l'aide financière à l'accomplissement de notre mission.

Les partenaires impliqués qui nous aident dans nos projets et sont actifs dans le quotidien de notre quartier :

Nos regroupements que sont **Le Collectif des entreprises d'insertion du Québec (CEIQ)**,

le Regroupement des cuisines collectives du Québec (RCCQ)

À tous, merci !



Les membres du conseil d'administration de l'année 2018/2019

Isabelle Dauplaise : Présidente
Lyne Perron : Vice-présidente
Daniel Fournier : Secrétaire
Céline Nadeau : Trésorière
Annick Rochelau : Administratrice
Barbara Jomphe : Administratrice

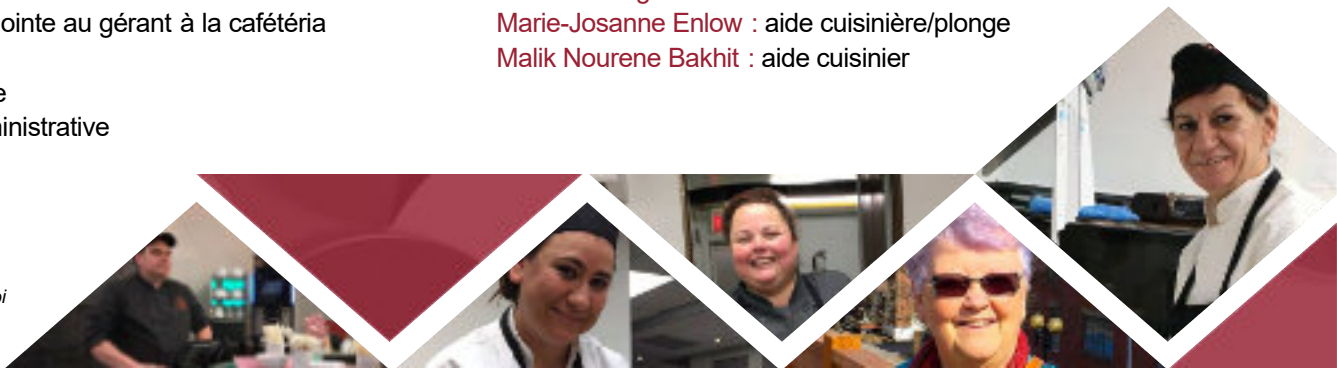
Christine Fortin : Administratrice
Véronique Chadillon-Farinacci : Administratrice
Caroline Campeau : Administratrice

Benoist de Peyrelongue : Direction générale

L'équipe de travail

Anaïs Dion : animatrice de cuisines collectives
Ariane Battavoine : Directrice adjointe
Caroline Campeau : responsable de l'intervention socioprofessionnelle :
Sophie Brunswig: animatrice de cuisines collectives
Johanne Gallant : aide-cuisinière
Marie-Andrée Dion : chef formatrice
Marie-France Jutras: intervenantes socioprofessionnelles
Marie-Lyne David : chef formatrice à la cafétéria La Solidaire
Martine Ligneul : caissière, adjointe au gérant à la cafétéria La Solidaire
Martine Pilote : aide-cuisinière
Nathalie Gagné : adjointe administrative

Véronique Désy : chef formatrice
Simon Martel : chef formateur
Jean Joseph : livreur
Émile Dumas Chalifour : chef formateur
Denis Gauthier : livreur
Richard Dion : animateur de cuisines collectives
Robert-Paul McLaughlin : coordonnateur adjoint
Sébastien Barthe : gérant à la cafétéria La Solidaire
Manon Bourgois : aide cuisinière
Marie-Josanne Enlow : aide cuisinière/plonge
Malik Nourene Bakhit : aide cuisinier





LA CUISINE COLLECTIVE HOCHELAGA-MAISONNEUVE

Témoignages

Manon vient de quitter son ancienne vie drastiquement, laissant tous ses meubles derrière pour se réinventer : « J'étais pus prête à aller faire des sourires au monde. » Serveuse dans un resto in, elle trouvait injuste de recevoir de si bons pourboires alors que les chefs s'épuisent derrière en cuisine. Et pourtant, c'est là où elle a fait le saut ! Dans nos cuisines, elle retrouve sa confiance en elle « et ben de l'humanité, j'en avais besoin ».

Ses amis lui demandent « quelle sorte de monde » se retrouve à faire une formation chez nous. « Du monde comme moi » lance fièrement Manon, des gens qui repartent à zéro, qui ne jugent pas, valorisés d'apprendre un nouveau métier sans avoir honte de poser des questions. Depuis son choix, et ce petit chapeau noir, Manon se lève heureuse « et mon gars aussi voit la différence, maman pleure pus autant. J'apprends de quoi de nouveau à tous les jours, je me couche plus intelligente, c'est malade ! Se sentir utile, respirer... » et elle expire de soulagement, la larme à l'oeil, laissant deviner tous les obstacles surmontés.

Dans nos cuisines, en plus de retrouver son élan, Manon s'est même trouvée une fée marraine : Marie-Josanne. En la rencontrant, Manon s'est toute sentie confiance, « je la trouve inspirante. »

La doyenne du groupe s'avoue un peu maniaque du ménage : « Ma réputation de Mme Blancheville est faite ! Je lave les tables de travail dessus-dessous constamment ! » Marie-Josanne croit que la vie est faite par cycle de 7 ans : elle et Manon entament donc un nouveau dans les meilleures conditions possibles, avec des chefs gentils et du monde de partout : « Le Québec d'aujourd'hui ! »

Manon et Marie-Josanne se tissent ainsi un nouveau réseau d'amies, elles seront 3 ou 4 à se faire un Réveillon, elles qui ne se connaissaient pas il y a quelques semaines. Décoreront-elles leurs plats de fleurs en radis, dents de loup en tomates, comme Chef Emile leur a appris aujourd'hui ? Pour sûr, le Réveillon sera constitué des plats de la Cuisine de Noël fabriquée collectivement par toutes les équipes qui gravitent chez nous « à des prix pas battables ! » C'est ça aussi le renouveau pour Manon : « On n'est plus seules. »

Ces deux femmes fortes et courageuses ont retrouvé leur confiance et moteur de vie. Manon ne retombera pas dans les vieux patterns. Souvent sur Ontario, Marie-Josanne passe devant de jeunes itinérants pris dans un tourbillon de drogues. Elle leur parle de l'aide qu'ils pourraient trouver à Centre Dollard-Cormier, mais chacun son rythme pour sa renaissance. Manon souhaite que des ressources comme les nôtres soient plus connues,

Que tous les Centres Locaux d'Emploi puissent sauver encore davantage de gens de leur époque sombre. Mais aucun regret, ni amertume. Comme Marie-Josanne, elle va de l'avant. Le chemin est plus clair.



OYÉ LES OMNIVORES !

Elles ont faim de tout, mais ne se connaissaient pas toutes : les Omnivores sont le fruit d'un matchmaking ! Chacune traversait un épisode difficile de sa vie et plutôt que de se laisser abattre, toutes de dire : «Trouvez-moi un groupe de cuisine collective ! » Talam ! On en créa un ! Un miracle pré-Noël !

En sortant de Université de Montréal en 2003, Myriam se faisait offrir 14\$ l'heure pour travailler dans le monde communautaire. 15 ans plus tard, c'est pratiquement le même salaire, mais l'épicerie coûte le double : «On est plus pauvres qu'avant! » Cuisiner en groupe, ça aide donc côté budget et «ça me remet dans l'action »

La santé de Nathalie a basculé par une banale piqure de tique. Oui, ce n'est pas un mythe, la fameuse maladie de Lyme. Le corps fût attaqué, mais pas le moral : c'est la tête qui décide! Forte et combattive, elle connût nos cuisines par le marché solidaire HM et ses légumes à bon prix, et n'est pas prête à en ressortir !

Georgina, seule avec son garçon, est québécoise depuis 20 ans, mais comme beaucoup d'entre nous, ignorait l'existence des cuisines collectives. La joie d'apprendre chaque mois de nouvelles recettes et d'y faire goûter à fiston en rentrant : "Mama maravillosa!"

Enfant, Maya a beaucoup voyagé de par le travail de ses parents, « Un père yogi mais pas toujours zen ! » dit-elle en rigolant. Après son BAC en développement durable, et des petits mandats qui ne durent pas, elle s'investit maintenant dans des organismes communautaires « payé en légumes bio! », travaille dans un café et fait des travaux de couture. Et si ce n'était pas encore assez, à la cuisine, s'ajoute son implication au Comité pour les droits humains en Amérique latine. Emmenez-en des défis !

La première fois, justement, les Omnivores ont un peu ambitionné : trop de recettes au menu, elles sont sorties en fin de journée, la langue à terre ! Nathalie a mis 48 heures pour s'en remettre ! Maintenant, tout est plus dosé. Nathalie veille à ne pas trop cuire « on tue les nutriments », on réserve des portions à part pour ceux qui aiment ça moins épicé, comme pour les deux boys qui s'ajoutent au groupe mais manquaient à l'appel ce matin.

La cuisine collective a changé leur vie et comme le dit Nathalie, «je vas mieux, je peux en aider d'autres.» Ça commence justement aujourd'hui : chaque groupe contribue à la Cuisine de Noël. Les Omnivores sont donc en charge des 180 pâtés à la dinde à assembler. Oui, oui, travail à la chaîne pour 180 pâtés ! Qui s'ajoutent aux traditionnelles tourtières et boulettes mais aussi un chili végé, du porc marento ou de la terrine de saumon - un réveillon copieux pour une fraction du coût.

Le 15 décembre, lorsque viendra la distribution de la Cuisine de Noël, Georgina donnera un lift à Nathalie pour ramener les plats à la maison. L'ex-naturopathe ira prendre un café avec Myriam pour échanger des trucs pour mieux rebondir. La cuisine collective leur a redonné des forces et la conscience de ne plus être seules : «Y'aura jamais assez de mercis pour ça. »





Martin, auxiliaire au CLSC de Hochelaga-Maisonneuve, cuisine avec eux depuis 7 ans. C'est lui qui divisera les portions en parts égales, histoire de remplir les congélateurs et traverser les semaines plus serrées côté budget. Attaché à sa gang, il en fait pudiquement l'éloge : leurs handicaps les limitent, mais ne les empêchent jamais de mettre la main à la pâte. Bien sûr, ils n'accèdent pas tous aussi aisément aux fourneaux, mais ils tiennent à tout couper et préparer. Y'a que le temps qui file trop vite, avec les déplacements de nos cuisines à la maison, parfois ils doivent remettre à la prochaine fois des recettes au menu, « mais on lave toujours notre vaisselle! » Les revers du destin n'ont pas amoindri leur fierté.

Christiane est la « bébé » du groupe, arrivée en mai dernier. Elle était sur une liste d'attente, son tour enfin venu, elle a sauté sur sa chance : « J'aime tellement ça cuisiner en groupe! »

Manon la comprend, ça fait 9 ans qu'elle varie ainsi son ordinaire, « toute seule, on finit par cuisiner toujours la même affaire. » La doyenne du groupe a lâché le Pepsi pour l'eau, « Je voulais maigrir, ça marche! » Elle s'est donnée ce défi autant pour sa santé que pour suivre sa petite fille. Jamais, elle ne se plaint devant elle, même si, bien sûr, elle aimerait encore pouvoir courir comme avant : « Mais bon, j'ai encore mes bras pis j'ai toute ma tête! » Christiane l'approuve : elle a trois petites filles, dont la plus jeune avec qui elle écoute des émissions de cuisine. Elle aimerait bien l'emmener ici une bonne fois, Martin dit de pas se gêner : la petite fille de Jocelyn est déjà venue après tout ! Lui, c'est le plus sérieux du groupe, il s'est joint aux Hot Wheels il y a un an, via ses exercices au Centre De Readaptation Lucie-Bruneau. Il semble surveiller la division des plats d'un oeil sévère, mais c'est pourtant lui qui lance la discussion sur le dessert !

Qu'est-ce qu'ils pourraient préparer à la prochaine rencontre, pudding chômeur au chocolat ? Gâteau salade de fruits ? Les Hot Wheels ont un appétit de vivre qui fait envie.

Lâchez pas la patate !

Le spleen hivernal vous assaille ? Prenez exemple sur les Hot Wheels et foncez vers l'avenir : « Faudrait qu'il fasse vraiment mauvais pour que je rate ma journée de cuisine! » Du moment que les trottoirs sont déblayés, « on est pas arrêtables ! »

Ainsi, chaque semaine, Christiane et son chum font leur épicerie, les sacs accrochés derrière leurs chaises. La seule chose qui leur fait perdre le sourire, c'est lorsque les spéciaux affichés ne sont plus disponibles : « Revenez demain qu'ils nous disent... ben oui !

On a quasiment risqué nos vies pour rouler jusqu'ici ! » Sur des éclats de rire, la popote se poursuit.

« À 40 ans, je voulais me rendre utile, je voulais donner plus de valeur à ce que je faisais 50 h/semaine. »

Richard n'est pas le seul à avoir senti cet appel : le milieu communautaire regorge de gens qui souhaitent faire une différence par leur travail. Quelle chance qu'il nous ait choisis!

Pour payer ses études, l'été, Richard gardait les enfants des voisins, l'hiver, il se trouvait des contrats de souffleuse. Dès 18 ans, diplômé de cuisine en main, il travaille dans les restos de sa région, puis son bagout et sa bonne humeur le font engager en salle à manger dans les restaurants de Montréal : du resto 5 étoiles au resto de déjeune, tout y passe et il y passe tout près de 30 ans

La vie étant pleine d'imprévus, le voilà tout à coup maître d'hôtel puis gestionnaire. Mais vint le questionnement de la quarantaine : vais-je faire ça jusqu'à la retraite ?

Combien d'entre-vous avez changé de métier à ce moment ?

Richard a alors fait le grand saut vers le milieu communautaire dans une entreprise d'insertion comme la nôtre. Il y en a 51 à travers le Québec où l'on forme des gens dans un nouveau métier.

Là-bas, Richard gérait un resto et une épicerie qui servait de lieux d'apprentissage et aidaient bien des familles à boucler les fins de mois de plus en plus difficiles : « Donner à des gens qui en ont de besoin, c'est tellement gratifiant! »

Et enfin, le voilà parmi nous ! Bonus, il retrouve ses premiers amours : les chaudrons !!! En plus de superviser les groupes de cuisine collective, il est en charge de développer de nouveaux produits pour notre volet La Bocalerie : « Je goûte, je calibre, j'épice... je capote! » Grâce à ces conserves, bases de soupes, biscuits et aromates de La Bocalerie, nous aidons à financer nos activités. Plusieurs marchands du quartier les offrent, notamment. L'entreprise d'insertion Les Distributions L'Escalier dans leur boutique au Marché Maisonneuve et à travers leur réseau de distribution. En passant, même le label a été pensé en collaboration avec Imprime-Emploi, une autre entreprise d'insertion. Richard n'est pas peu fier de contribuer à augmenter les ventes : « On manquait de temps, on peut enfin se donner les moyens de réussir. » Car la Cuisine Collective a le vent dans les voiles : depuis un an, 36 groupes différents viennent cuisiner chez nous. Notre Cuisine de Noël a battu des records de production grâce à l'investissement de nos gens



. Faut croire que c'est à tous les âges qu'on souhaite faire une différence ! Pour ce, Richard se garde du temps pour travailler avec les groupes, alternant avec Anaïs et Sophie, nos deux autres animatrices en cuisine collective. Y'a des gangs plus indépendantes, d'autres qui ont besoin de trucs et d'inspiration pour les recettes : « Le but n'est pas de cuisiner à leur place, mais développer des réflexes, l'organisation et la confiance. » Et surtout, selon lui, développer le goût : « Les gens goûtent pas assez ! Faut avoir du fun à cuisiner, toujours avoir l'esprit ouvert : rajouter un ingrédient qui met de la couleur, une épice différente pour plus de saveur. »

Richard ne regrette pas son choix de vie, bien plus serein et détendu qu'à ses débuts.

Ne désespérez de l'individualisme de notre époque, y'a pas que des égos : dans les petits pots se cachent des grands groupes.

Type salé ou sucré ? Très poivré !

Patrick Roch a du caractère. Il savait ce qu'il ne voulait plus faire dans la vie, mais il cherchait encore sa passion. Détenteur de cartes de la Commission de la construction du Québec, il n'avait plus envie des chantiers. Chauffeur, cariste : il avait déjà donné.



Mais quoi faire, alors ?

Un beau matin, très tôt, une de nos participantes qui parlait fort dans l'autobus lui a donné le goût de la cuisine collective : « Elle débarquait à l'arrêt avant moi, j'ai juste eu le temps de lui demander l'adresse ! »

Selon Patrick, être un peu TDAH, c'est d'avoir bien des talents mais ne pas savoir se fixer sur un seul, « la cuisine m'a tout débloqué ça ! » Non seulement, vient-il de terminer chez nous sa formation de neuf mois, il commence déjà dans 10 jours à École secondaire Calixa-Lavallée pour compléter son DEP. Il lui manquait son cours de français secondaire 4 qu'il fait déjà en concomitance.

Patrick souriait en allant chercher son uniforme et son horaire de Le temps va trop vite pour s'appesantir sur le passé : il a eu des moments difficiles avec son ex lors de la séparation, mais « j'arrête pas de foncer ! » Il a retrouvé sa confiance sous notre toit, un grand merci dit-il à l'équipe qui l'encourageait à développer son talent naturel pour la bouffe. Il n'est pas inquiet de cette année supplémentaire de perfectionnement, « avec des chefs avec des longs couteaux », ça va passer vite ! Il vise « sur la coche », les cuisines des grands hôtels ou même ennoblir celle des hôpitaux car « c'est plus difficile de faire des gros volumes qui goûtent bon. » déjà, il un admirateur et goûteur en chef : son garçon de 4 ans et demie mange super bien, apprend déjà quelques trucs, comme Patrick le fit jadis avec son père : « Papa était maître chef ! Il est bien fier pour moi. » Patrick a déjà ses recettes - il cuisine beaucoup avec les produits québécois, la bière Unibroue, il achète sa viande dans les petites boucheries rue Ontario, trouvant bien important d'encourager le commerce local.

Il y aurait une pénurie de personnel dans les cuisines au Québec? Halte là, halte là, Patrick est là !