

BILAN ANNUEL

2023-2024



**BÂTIR
L'AVENIR**

MOTS DES PRÉSIDENTS

PRÉSENTE POUR VOUS



Une première année de mandat bien remplie! C'est ce que je ressens en dressant le bilan des douze derniers mois. Ensemble, nous avons navigué sur des eaux encore tumultueuses : remboursement des prêts COVID, augmentation des coûts alimentaires et des salaires, pénurie de main-d'œuvre toujours présente, débats sur le 0,05 et sur les travailleurs étrangers temporaires. Face à ces défis, l'ARQ a été présente pour vous aider et vous représenter.

Au sein de l'Association, la dernière année s'est traduite par le renforcement de nos fondations permettant un développement plus rapide de notre organisation pour les prochaines années. Cela s'est traduit par la mise en place de systèmes informatiques plus robustes tout en étant agile, mais aussi par le renouvellement de nombreuses ententes, dont celle

d'Entegra. Du côté politique, nous avons posé les briques nécessaires dans plusieurs dossiers pour espérer des gains à très court terme.

Enfin, je tiens à saluer mes collègues du conseil d'administration et la haute direction qui ont travaillé sans relâche dans les derniers mois à l'élaboration du plan stratégique triennal qui va guider nos actions jusqu'en 2027. Ce plan nous permettra de bâtir une Association encore plus solide, mais aussi encore plus présente pour vous!

Merci de votre confiance!

Danielle Beaulieu
Présidente du conseil
d'administration 2023-2024

GARDER LE CAP



Impressionnante! C'est le premier mot qui doit venir en tête lorsqu'on pense à la résilience des restauratrices et restaurateurs québécois. Malgré des remboursements de prêts exigés en début d'année et un contexte économique défavorable, notre industrie est parvenue à maintenir le cap avec des chiffres de ventes réelles avoisinant ceux de l'année dernière.

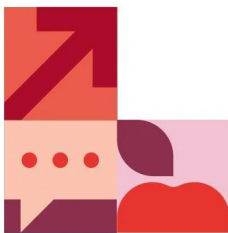
Grandement teintée par la modernisation technologique interne de l'Association, cette première année en tant que président-directeur général aura été des plus stimulantes alors que nous compléterons l'implantation de plusieurs nouveaux logiciels d'ici la fin 2024. Et que dire de la performance de nos actions alors que nos programmes d'avantages membres ont cru en moyenne de plus de 15 % et que nous avons été en mesure de faire avancer plusieurs

dossiers politiques de longue date, notamment les réservations non honorées ou encore le partage des pourboires.

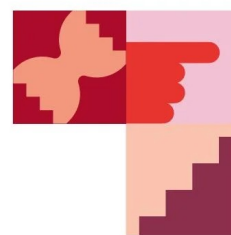
C'est d'ailleurs grâce au travail acharné de nos prédécesseurs, à une permanence compétente et à un conseil d'administration dédié qu'il nous est permis d'espérer avoir de belles annonces à faire en 2024-25.

Enfin, c'est un véritable plaisir que de pouvoir côtoyer des entrepreneurs aussi dynamiques et c'est tous ensemble, uni, que nous entrevoyons la prochaine année d'un œil des plus optimiste.

Laurence-Olivier Malouin-Trudel
Président-directeur général



LE CONSEIL D'ADMINISTRATION 2023-2024



Mission

L'Association Restauration Québec (ARQ) a pour mission de fournir à l'ensemble des restauratrices et restaurateurs membres à travers le Québec des services complets d'information, de formation, de rabais, d'assurance et de représentation gouvernementale.

Vision

Depuis plus de 85 ans, l'ARQ consacre ses efforts à rassembler et à sensibiliser tous les intervenants de l'importante industrie québécoise de la restauration aux causes qui leur sont communes. Chaque action posée par l'ARQ a pour finalité de contribuer à l'essor de ses membres et de les aider à relever de nouveaux défis.



Credit photo : photographescommercial

PREMIER RANG

Laurence-Olivier Malouin-Trudel
Président-directeur général de l'ARQ

Tony Priftakis
Vice-président, restaurants Saveurs des Continents (Gatineau)

Danielle Beaulieu,
Présidente, Hôtel Mortagne (Boucherville)

Éric Marin
Secrétaire-trésorier, restaurant Chez Milot (Sainte-Adèle)

Valérie Kennedy
Steakhouse St-Charles (Sainte-Thérèse)

Hugues Philippin
Président ex officio, restaurant Chic Alors! (Québec)

DEUXIÈME RANG

Jean-Philippe Martin
Complexe Laviolette (Trois-Rivières)

Érick Tremblay
Resto-Pub Belles & Bum (La Malbaie)

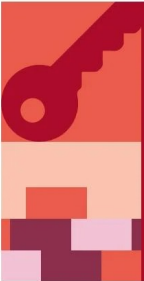
Billy Bastien
Buvette Thérèse (Percé)

Martin Lévesque
Traiteur Esprit Faim (La Prairie)

ABSENT LORS DE LA PHOTO

Steeve Gros-Louis
Restaurant Sagamité (Wendake)

BÂTIR L'AVENIR



Fière de ses 86 ans d'existence, l'Association Restauration Québec est plus que jamais en mouvement et est résolument tournée vers l'avenir. Au cours de l'année financière 2023-2024, le plus grand regroupement de l'industrie au Québec s'est doté de nombreux outils qui l'aideront à aborder les prochaines années avec confiance et sérénité.



À l'image de l'industrie qu'elle défend, l'ARQ doit se montrer agile, répondre aux besoins de ses membres et anticiper ce que sera la réalité du marché dans les prochaines années. Afin d'y parvenir, l'Association a mis en place plusieurs chantiers internes visant une mise à jour technologique guidée par un audit qui avait été mené par la Banque de développement du Canada (BDC) en 2021-2022.

Ainsi, de nouveaux outils ont été implantés ou ceux existants ont été améliorés. Clé de voûte de cette opération : l'installation d'un nouveau logiciel de relation client (CRM) plus efficace dans la gestion des membres et de leurs besoins. Après avoir reçu plusieurs offres de service et les avoir analysées en profondeur, l'ARQ s'est arrêtée sur le choix de Membri, une solution québécoise qui s'appuie sur une technologie du géant Microsoft. Ce nouveau CRM a été officiellement mis en service le 30 septembre 2024.

Parallèlement à cette implantation, l'ARQ a également acquis un nouveau logiciel comptable pour faciliter les opérations de ce département.

Du côté des ressources humaines, l'ARQ a également fait appel à une entreprise québécoise, Cangaroo, pour basculer dans le numérique et mener une simplification des processus. Deux plateformes sont désormais utilisées pour gérer d'une part le temps de travail et d'autre part les éléments administratifs (demande d'absence, demande de congé, évaluation, rendement, etc.). Le recrutement des futurs employés de l'ARQ a également bénéficié de cette mise à jour technologique.

Le site Web de l'ARQ n'est pas en reste! Lui aussi subira une cure de jeunesse. Une refonte est en cours. Le chantier a débuté juste avant l'été 2024 et doit aboutir au printemps 2025. Ce nouveau site sera la vitrine de l'ARQ et sera au cœur de toutes les stratégies de recrutement, de fidélisation et d'information des membres. Ces derniers bénéficieront d'un espace

dédié qui sera bonifié où ils pourront y faire leur transaction, consulter de l'information privilégiée et en savoir plus sur leur ristourne du Programme d'achats. Du côté de l'ARQ, ce nouveau site permettra de répondre encore plus précisément aux besoins des membres que ce soit en matière d'avantages, d'information ou d'événements à organiser.

RENFORCER, BONIFIER ET DIVERSIFIER LES PARTENARIATS

Toutes les améliorations technologiques citées précédemment ont été spécifiquement pensées et planifiées dans le but d'augmenter la fluidité des opérations, d'ajouter facilement de nouveaux services et partenaires au Programme d'achats, de même que d'émettre plus facilement les ristournes qui y sont reliées. C'est l'une des missions de l'ARQ : créer, solidifier et entretenir des partenariats significatifs pour aider ses membres à faciliter et optimiser leurs opérations via une multitude de services et d'outils.

C'est ainsi que l'ARQ a renouvelé son entente avec Entegra. Ce renouvellement permet aux membres participants de continuer de profiter de prix avantageux et d'une ristourne bonifiée de 10 % sur leurs achats réalisés auprès des nombreux manufacturiers inscrits chez Entegra. Plusieurs autres ententes ont également été renouvelées et bonifiées, que ce soit du côté du Programme d'achats ou du Service aux membres.

Un autre projet d'envergure a été la création du Catalogue des aliments québécois du Programme d'achats de l'ARQ, produit en collaboration avec Aliments du Québec. Regroupant les produits d'ici disponibles chez le distributeur exclusif du Programme d'achats, Service alimentaire Gordon, il permet de cibler et faciliter l'achat des produits locaux lorsque vient le temps de commander.

FEUILLE DE ROUTE

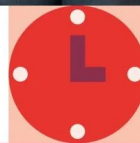
Cette année financière qui se termine marque également la fin du plan stratégique 2021-2024. De nombreux objectifs qui y étaient attachés ont été atteints, notamment la mise à jour des outils informatiques, l'achat du siège social et l'accompagnement des membres dans les différents défis de gestion.

Pour guider le travail de l'ARQ et ses actions pour les trois prochaines années, un chantier pour élaborer un nouveau plan stratégique pour les années 2024-2027 a été mis en place sous l'égide du nouveau président-directeur général, Laurence-Olivier Malouin-Trudel. Il s'agira d'un premier plan qui dépeindra sa vision de croissance de l'Association pour les trois prochaines années.

L'accent sera placé sur le développement autant externe qu'interne, notamment en obtenant la reconnaissance en tant qu'Association touristique sectorielle et en consolidant le rôle de l'ARQ en tant que référence pour tout ce qui touche à la restauration.

L'ARQ poursuivra également son travail d'exploration de la question de la création d'un programme de fidélité pour les clients des établissements membres, à l'image ce qui se fait dans les épiceries par exemple. Une étude de faisabilité auprès d'experts sera livrée dans la première année du plan.

En matière de développement interne, l'ARQ se concentrera sur la diversification des services dédiés aux membres, sur la rénovation de son siège social et sur la gestion des ressources humaines visant l'épanouissement des équipes et leur rétention.



UN NOUVEAU CAPITAIN QUI MAINTIENT LE CAP

Enfin, l'année 2023-2024 a marqué la dernière étape du plan de relève mis en place au sein de l'organisation en 2020, soit l'arrivée au poste de président-directeur général de Laurence-Olivier Malouin-Trudel au 1^{er} janvier 2024. Il a succédé à Alain Mailhot, qui, après plus de 36 ans à l'ARQ, dont neuf en tant que PDG, a pris sa retraite le 31 décembre 2023.

Entré à l'ARQ en juin 2018 à titre de directeur principal, Laurence-Olivier Malouin-Trudel, a su démontrer, tout au long de son parcours au sein de l'ARQ, toutes les qualités que requiert la direction d'une association qui rassemble près de 5 300 membres. Fin stratège, agile gestionnaire et habile communicateur, M. Malouin-Trudel a à cœur, tout comme son prédécesseur, le développement de l'industrie de la restauration et celui du regroupement qui représente le mieux ses intérêts, l'ARQ.

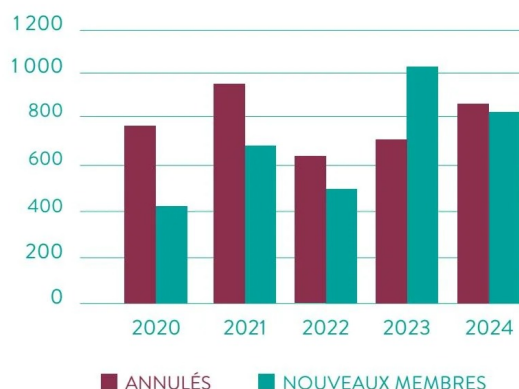
LA RESTAURATION SOUS TOUTES SES FORMES

Au 30 septembre 2024, l'ARQ comptait dans son regroupement 5 248 membres, soit 47 de moins qu'à la même date l'an dernier. Au total, 816 nouveaux membres ont rejoint les rangs de votre Association au cours de l'année 2023-2024. Il faut souligner également que plus de 75 % des membres ont renouvelé leur adhésion en 2023-2024 et que ce taux final sera de 90 % selon des projections historiques.

TAUX DE RENOUVELLEMENT

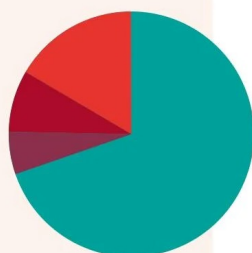
	2022-2023	2023-2024
Au 30 septembre	90,8 %	75 %
Final	92,8 %	90,5 %*

* Taux final estimé selon les projections historiques.



DIVERSITÉ

- 70 % d'établissements de restauration indépendants
- 16 % de chaînes de restauration
- 8 % d'établissements d'hébergement avec restauration
- 6 % de fournisseurs et affiliés au secteur HRI



MUTUELLES DE PRÉVENTION

Les mutuelles de prévention ARQ et ARQ Progression, mises en place avec le soutien de TELUS Santé, satisfont toujours autant les membres. Ils bénéficient d'un accompagnement personnalisé et économisent sur leur cotisation à la Commission des normes, de l'équité, de la santé et de la sécurité du travail (CNESST).

1452

employeurs
dans la mutuelle

Au cours des **dix dernières années**, ces économies se chiffrent à plus de **22,8 millions de dollars!**

Masse salariale de
1,25 G\$

Les employeurs membres de la mutuelle ont économisé en moyenne **plus de 25 %** par rapport au secteur d'activités, au cours des **dix dernières années.**

PROGRAMME D'ACHATS DE L'ARQ : Y PARTICIPER, C'EST PAYANT!

En 2023-2024, le Programme d'achats de l'ARQ a continué d'attirer des membres. Séduits par une offre adaptée à leurs besoins, ils ont pu profiter de prix négociés avec rigueur, d'une offre de produits variés, d'un accompagnement sur mesure et, bien évidemment, de ristournes généreuses.

Le Programme d'achats de l'ARQ a aussi misé sur les produits locaux. En collaboration avec son partenaire historique, Service alimentaire Gordon, et avec Aliments du Québec, un Catalogue des aliments québécois a été produit et mis à la disposition des membres. Ces derniers, ainsi que les fournisseurs, l'ont vite adopté et en ont fait un outil indispensable dans leur volonté d'acheter local.

3 394

membres
participants



9 M\$

en ristournes



325 M\$

en volume
d'achat



LES PARTENAIRES

Barilla — Canards du Lac Brome — Coca-Cola Canada — Diversey —
Entegra — Export Packers — Fromages CDA — Fruits de Mer Liberio —
Gastronomia — JG Fruits et Légumes — Kraft Heinz — Lactalis — Les Viandes
Intercité — Mejicano — Molson Coors Beverage Company — Martin Dessert —
McCain — Olymel — Paul Le Gourmet — Produits alimentaires Berthelet —
Service alimentaire Gordon® — United — Vignôme — Wonderbrands

DEUX NOUVEAUX JOUEURS!

Delegat — Les Viandes Dunham



VOTRE PORTE-PAROLE

L'Association Restauration Québec a continué d'être sur tous les fronts pour défendre ses membres ainsi que l'ensemble de l'industrie au cours de l'année 2023-2024. Elle est demeurée l'interlocutrice incontournable dans les dossiers touchant de près ou de loin la restauration au Québec.

Le travail de représentation en est un de longue haleine. Les dossiers sur lesquels travaille le département des Affaires publiques et gouvernementales de l'ARQ touchent quasi exclusivement les lois et les règlements. Pour arriver à les modifier et à faire bouger les lignes en faveur des membres, il faut bâtir seul ou avec des tiers des argumentaires, des mémoires. Il faut échanger avec les représentants du gouvernement et convaincre les parties concernées. Et il faut donc faire preuve de patience... chaque brique se doit d'être posée de façon réfléchie et stratégique.

TAUX D'ALCOOL AU VOLANT

Certains dossiers reviennent de façon cyclique, à la faveur d'une actualité ou d'un désir politique. Ce fut le cas cette année du débat sur le taux d'alcool toléré au volant, qui a refait surface dans la sphère publique lors de consultations sur le projet de loi 48 sur le Code de la sécurité routière début février 2024. De nombreuses voix s'étaient alors élevées pour que ce taux soit abaissé de 80 à 50 mg/100 ml, soit de 0,08 à 0,05. Invitée à prendre part à la conversation publique, l'ARQ a mis tout son poids dans la balance afin de faire part des arguments des restauratrices et des restaurateurs du Québec dans ce dossier.

Auprès de la sphère politique et médiatique, votre Association a ainsi répété son message en faveur d'un maintien de la limite autorisée du taux d'alcool au volant tout en démontrant que son abaissement n'entraînerait pas mécaniquement une amélioration de la sécurité routière au Québec. Elle a pu ainsi convaincre les députés ministériels de ne pas donner suite à cette demande et de maintenir le statu quo.

Pour l'ARQ, il faut avant tout miser sur une mixité des mesures pour renforcer la sécurité routière. Des outils peuvent être facilement utilisés sans avoir à abaisser le taux d'alcool. Votre Association plaide ainsi pour un renforcement des contrôles routiers pour déceler

les conducteurs en grand état d'ivresse (majoritairement responsable des accidents), pour un déploiement plus large de la formation visant un service d'alcool responsable dans les bars et les restaurants, ainsi que pour la disponibilité sur l'ensemble du territoire d'un service fiable et permanent de raccompagnement (taxi, transport en commun ou opération de type « nez rouge »).

PARTAGE DES POURBOIRES

Autre dossier d'intérêt pour l'ARQ et sur lequel elle travaille également depuis quelques temps : le partage des pourboires entre le personnel de salle et celui en cuisine. Pour l'Association, c'est un outil supplémentaire pour faire face à la rareté de la main-d'œuvre en cuisine, mais aussi qui corrige le déséquilibre important de la rémunération entre les postes de salle et ceux de la cuisine. En 2023-2024, votre Association a maintenu la pression en faveur d'un assouplissement de l'article 50 de la Loi sur les normes du travail (LNT) permettant à l'employeur, s'il le désire, d'implanter une convention de partage des pourboires au sein de son établissement. Actuellement, ledit article interdit une telle pratique.

Au cours de l'année 2023-2024, l'ARQ a donc répété et martelé ce message à chaque fois qu'elle en avait l'opportunité, notamment dans les médias très friands de ce sujet. Elle l'a aussi fait auprès du ministre du Travail, Jean Boulet, et de son cabinet qui est responsable du dossier.

« NO SHOW »

Tout au long de l'année 2023-2024, l'ARQ a également mis de l'avant le sujet du « no show », un véritable fléau dans l'industrie de la restauration, notamment en septembre 2024 alors que le ministre de la Justice, Simon Jolin-Barrette, déposait son projet de loi 72 visant la protection des consommateurs. À la déception de l'ARQ,

les modifications contenues dans le texte n'incluaient aucune disposition à propos des réservations non honorées. L'Association avait pourtant travaillé avec acharnement auprès des autorités gouvernementales, notamment l'Office de protection du consommateur (OPC), pour faire cesser les réservations non honorées, en légiférant sur la question et permettre la mise en place de pénalités financières modestes.

À la suite du dépôt du projet de loi, l'ARQ a donc invité le ministre à l'amender pour que cette solution qui, rappelons-le, obtient l'appui de 69 % de la population, soit implantée.

Pour votre Association, le véhicule législatif est là, il est donc temps pour le gouvernement d'aider l'industrie en accordant un allègement réglementaire important qui lui permettra de mettre fin aux « no show ». Elle poursuivra ses représentations pour défendre ce dossier et s'assurer que les réservations non honorées deviennent ainsi, un jour, une simple anecdote des temps passés.

MEV-WEB : TRANSITION PLUS DOUCE DEMANDÉE

Tout comme l'ARQ, l'industrie s'apprête à vivre une évolution technologique importante avec l'arrivée de la version infonuagique du module d'enregistrement des ventes (MEV) physique, le MEV-WEB. Cette nouvelle version doit être installée au plus tard le 31 mai 2025 dans les établissements visés. Cette date butoir inquiète l'ARQ et elle a en fait part aux autorités concernées tout en proposant une solution alternative : un remplacement plus graduel des MEV physiques.

Ainsi, lorsque le MEV physique d'un exploitant rendra l'âme, il devra migrer vers la solution infonuagique, mais pas avant. Cela permettrait une période de transition plus ordonnée pour l'industrie et plus justifiée financièrement pour les exploitants.

La transition vers la version en ligne du MEV approchant à vitesse grand V et en prenant compte la disponibilité des ressources chez les installateurs de systèmes certifiés pour le MEV-WEB, l'ARQ craint en effet que plusieurs établissements de restauration se retrouvent sans système opérationnel au printemps 2025.

Votre Association souhaite éviter les cas dans lesquels des exploitants devraient cesser temporairement leurs activités dû à l'absence d'un MEV-WEB opérationnel dans les temps prescrits. C'est donc pourquoi elle a proposé un remplacement plus graduel des MEV physique au MEV-WEB.

VENTE DE PLATS CUISINÉS À LA MAISON

Du côté des plats cuisinés à la maison et vendus aux particuliers, l'ARQ a également obtenu gain de cause. Les cuisiniers amateurs qui vendent leurs plats faits maison doivent désormais détenir un permis de restauration délivré par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ).

L'ARQ a applaudi cette décision, elle qui avait revendiqué la mise en place de mesures pour un contrôle plus serré des particuliers vendant des plats maison. Outre une meilleure équité avec les restaurants ayant pignon sur rue, le ministère a exprimé vouloir assurer la protection de la santé publique pour justifier également le retrait de l'exemption de permis de restauration qui permettait jusqu'à présent ce genre d'activité.

L'ARQ A SON BALADO

C'est l'un des seuls médias qui ne connaît pas la crise et enregistre une croissance insolente ces dernières années, le balado, ou « podcast » en anglais, a le vent dans les voiles! L'ARQ ne pouvait passer à côté de cette tendance et a décidé au printemps 2024 de se lancer dans l'aventure audio en mettant en ligne un balado intitulé « On met la table ». Il est disponible sur toutes les plateformes d'écoute en continu, notamment Spotify et Apple Podcasts.

Tous les quinze jours, au même rythme que son infolettre, l'ARQ a fait le point sur les dossiers chauds du moment, sur les différents règlements et lois encadrant l'industrie et sur les tendances à surveiller de près. Toujours de manière ludique et pratique!

L'ARQ PRÉSENTE PARTOUT

Les intérêts des membres ont également été défendus dans de nombreux autres dossiers, dont :

- ✓ Le resserrement du Programme des travailleurs étrangers temporaires (voir page 10);
- ✓ L'assouplissement des règles encadrant la présence des chiens sur les terrasses;
- ✓ L'élargissement de la consigne obligatoire;
- ✓ Le bannissement des plastiques à usage unique dans certaines municipalités.

LE DÉFI DE LA RARETÉ DE LA MAIN-D'ŒUVRE

Au cœur des préoccupations des membres et de l'industrie de la restauration, la rareté de la main-d'œuvre a mobilisé votre Association au cours de l'année 2023-2024, notamment au chapitre du recrutement international.

L'ARQ l'a répété à mains reprises cette année : faire appel à des travailleurs étrangers temporaires est l'ultime recours pour les restauratrices et les restaurateurs du Québec. Ce processus est souvent long, complexe et coûteux. Votre Association, qui tentait de le rendre plus simple, souple et efficace, a été déçue, à la rentrée 2024, d'apprendre que les deux paliers de gouvernement resserraient chacun leur tour le Programme des travailleurs étrangers temporaires (PTET) : un gel temporaire des demandes à Montréal et des restrictions fédérales quant aux postes admissibles au Programme.

Selon l'ARQ, cette annonce a envoyé un mauvais message en prétendant que le secteur de la restauration n'avait pas de besoin de main-d'œuvre, alors qu'il n'en est rien. Elle a rappelé que les exploitants utilisent le PTET quand toutes les autres possibilités ont été épuisées. Aucun d'entre eux ne désire payer plus de 5 000 \$ pour faire venir un travailleur étranger quand des travailleurs sont déjà disponibles sur le territoire.

Votre Association a fait part de sa vive inquiétude quant à ces modifications, particulièrement celle qui visait la durée maximale qu'un travailleur étranger temporaire peut désormais passer en sol canadien, qui a été réduite de deux à un an.

L'ARQ, en collaboration avec d'autres organisations patronales, a demandé à Ottawa de revoir sa position ou, à tout le moins, de repousser à une date ultérieure l'entrée en vigueur des modifications qui venaient fragiliser de nombreux secteurs économiques au Canada. Malheureusement, l'appel de votre Association et celui de nombreuses entreprises à travers le pays n'ont pas été entendus.

INTÉGRATION EN EMPLOI DE DEMANDEURS D'ASILE

Pour faire face aux défis de la main-d'œuvre que vit l'industrie de la restauration, de nombreuses initiatives voient le jour chaque année pour mettre en valeur

des bassins alternatifs de recrutement. C'est dans cet esprit que l'ARQ a choisi de collaborer en 2023-2024 avec le Conseil québécois des ressources humaines en tourisme (CQRHT) afin de mettre en place un projet pilote d'intégration et le maintien au travail de 1 000 demandeurs d'asile par année dans l'industrie touristique. Ce projet pilote, lancé à l'automne 2023, est d'une durée de trois ans. Il offre ainsi la possibilité aux gestionnaires de l'industrie de la restauration d'avoir recours à un service entièrement gratuit de recrutement de candidats choisis par le CQRHT pour leurs compétences et leurs expériences.

BIEN ACCUEILLIR LES TRAVAILLEURS ÉTRANGERS

Consciente que le recours au recrutement international prenait de l'ampleur, l'ARQ a produit le Guide des travailleurs étrangers afin d'accompagner les employés, mais aussi les employeurs, dans le processus d'intégration et de formation. L'ouvrage, disponible en trois langues (français, anglais et espagnol), regroupe les informations et les ressources nécessaires afin de faciliter l'arrivée de travailleurs venus d'ailleurs et de créer un environnement de travail sécuritaire pour eux. Ce guide a été réalisé en collaboration avec notre partenaire TELUS Santé et avec le soutien financier de la Commission des normes, de l'équité, de la santé et de la sécurité du travail (CNESST).

VALORISER LA FILIÈRE QUÉBÉCOISE

Dans le but de promouvoir à l'international les carrières dans l'industrie de la restauration et de l'hôtellerie québécoise, l'ARQ a remis sur pied, au printemps 2024, le programme d'accueil de stagiaires provenant d'écoles hôtelières françaises.

Gérant de façon pleine et entière le projet, l'ARQ l'a remodelé en bonne partie pour simplifier le processus et rendre autonomes les employeurs québécois et les étudiants français. C'est dans ce but qu'une plateforme automatisée de maillage entre les deux parties prenantes a vu le jour, à l'automne 2024.

Les stages se dérouleront lors de la saison estivale 2025 et seront d'une durée de trois à six mois. Ils permettront de partager le savoir-faire culinaire québécois et d'approfondir les connaissances à la fois professionnelles et culturelles des étudiantes et étudiants français.

À LA RENCONTRE DES MEMBRES

Depuis de nombreuses années, l'ARQ part à la rencontre de ses membres en organisant les Salons ARQ Contacts aux quatre coins de la province. En 2023-2024, ces événements très attendus par l'ensemble des acteurs de l'industrie ont réuni des centaines de restauratrices et de restaurateurs.

Afin d'enrichir l'expérience de la visite au Salon ARQ Contacts et permettre un dialogue encore plus riche, l'ARQ a mis en place à la fin de chaque événement le Cocktail de la présidente ou du PDG. Ainsi, autour d'un verre, les membres et les non-membres de l'ARQ avaient l'occasion de discuter avec Danielle Beaulieu, présidente du CA 2023-2024 ou avec le nouveau PDG de l'Association, Laurence-Olivier Malouin-Trudel.



RÉGIONS VISITÉES PAR LES SALONS ARQ CONTACTS EN 2023-2024

Montréal — 13 novembre 2023

198 visiteurs, 99 exposants

Lanaudière — 27 février 2024

129 visiteurs, 49 exposants

Charlevoix — 30 avril 2024

104 visiteurs, 55 exposants

Côte-Nord — 4 juin 2024

27 visiteurs, 21 exposants

**Chaudière-Appalaches —
17 septembre 2024**

131 visiteurs, 45 exposants



GALA 85 ANS : UN ANNIVERSAIRE FÊTÉ EN GRAND

En lieu et place du traditionnel RDV, c'est une soirée consacrée au 85^e anniversaire de l'ARQ qui a réuni les membres, les partenaires et l'ensemble de l'industrie de la restauration, le 21 novembre 2023, à Montréal. C'est sous le thème La restauration comme 11^e art que s'est déroulée cette soirée haute en couleurs, à laquelle 250 invités ont participé.

L'Association, qui avait soufflé officiellement ses 85 bougies le 6 juin 2023, se devait de souligner l'événement comme il se devait, car ce n'est pas rien, 85 ans à défendre les intérêts des restaurateurs, à les accompagner et à les soutenir dans leur gestion en leur offrant rabais et services. Peu d'associations peuvent se targuer d'avoir su perdurer si longtemps et l'ARQ en est très fière!

Tout au long de la soirée, les participants ont eu droit à une immersion artistique animée par nul autre que la personnalité québécoise Sébastien Benoit, où se sont entremêlés les numéros des danseurs de l'École Nationale de Danse du Canada, les prestations culinaires des chefs Keith Pears, leader de l'équipe Bocuse d'Or Team Canada 2023-2025, Christophe Sportellini, spécialiste en sucre — Coupe du Monde de la Pâtisserie 2023-2025 et Olivier Potier, spécialiste en chocolat — Coupe du Monde de la Pâtisserie 2023-2025, pour les bouchées du cocktail, et de Traiteur Parreira pour le souper. Toute la partie culinaire de l'événement a été accompagnée de vins, décrits judicieusement sur grand écran par Joris Gutierrez Garcia, couronné Meilleur Sommelier du Canada 2023 par l'Association Canadienne des Sommeliers Professionnels (ACSP). La soirée s'est terminée sur une prestation musicale endiablée de Gregory Charles, qui a amené l'art de la chanson à un niveau supérieur!

L'ARQ en chiffres

5248
MEMBRES

Un chiffre d'affaires
de **15,2 millions** de dollars

**UNE ÉQUIPE
DE 49 EMPLOYÉS**



46
partenaires



Des économies potentielles
de plus de **11 000 \$**
pour chaque membre

Des transactions débit et
crédit de plus de **2,7 milliards**
de dollars



Plus de 3 000
interventions
dans les médias

Un montant de **9 000 000 \$** en ristournes
versées par le Programme d'achats de L'ARQ
au cours de la dernière année



L'industrie de la restauration au Québec

18,1 G\$
de ventes

235 000
employés

17 800
établissements

1 000 000 \$
de ventes moyennes
par établissement

Les objectifs de 2024-2025

- › Mettre en œuvre le plan stratégique 2024-2027
- › Diversifier et bonifier les services offerts aux membres
- › Avancer dans le dossier d'obtention du statut d'association touristique sectorielle (ATS)
- › Finaliser les plans de la rénovation du siège social