



LE GREC 60 ANS

leNouvelliste
CAHIER SPÉCIAL | MAI 2019



UNE HISTOIRE DE FAMILLE DEPUIS 60 ANS

Lorsqu'il est question de pizza à Trois-Rivières, le nom du restaurant Le Grec est évidemment sur toutes les lèvres. En effet, en Mauricie et même à l'extérieur de la région, qui ne connaît pas la fameuse pizza du Grec reconnue pour son goût légendaire?

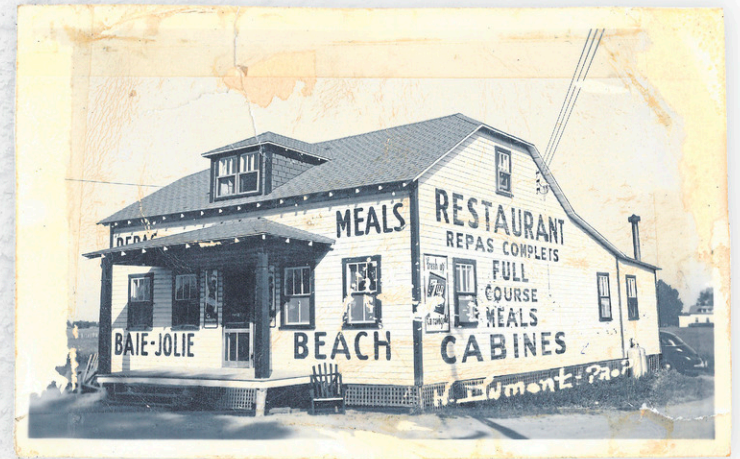
Alors que sa renommée n'est plus à faire en raison de sa pizza unique, de

son décor aux couleurs de la Grèce, ainsi que de ses fameux costumes d'apparat des soldats grecs, Le Grec est bien plus qu'un simple restaurant. En effet, Le Grec, c'est d'abord et avant tout une histoire familiale à succès, où l'authenticité grecque a su être transmise de génération en génération.

D'abord le projet de vie de Dimitris

«Jimmy» Dédopoulos et son épouse Catherine Xénos en 1959, le sort de l'entreprise familiale est 60 ans plus tard entre les mains de la 3^e génération.

Aperçu d'une histoire de réussite familiale comme on en voit peu!



1^{re} GÉNÉRATION

1959-1995

JIMMY ET MADAME CATHERINE

1959

Jimmy et Catherine font l'acquisition du restaurant de Baie-Jolie qui est abandonné depuis 3 ans. C'est le début de l'histoire à succès du restaurant Le Grec.

Constant Yannopoulos, le neveu de Jimmy, qui travaille dans le domaine de la restauration à Montréal vient prêter main-forte à son oncle et sa tante lors de ses journées de congé.

1961

En raison de la popularité de l'endroit, un solage est ajouté au bâtiment existant afin de pouvoir ouvrir le restaurant à l'année. La popularité de l'endroit ne cessera de grandir par la suite.

1970

Constant quitte son emploi à Montréal et vient s'installer à Baie-Jolie pour seconder son oncle à temps plein. C'est d'ailleurs au restaurant qu'est née l'histoire d'amour entre Constant et Rachelle Montour qui avait pris l'habitude de venir saluer Madame Catherine.

1970-1975

En raison d'un fort engouement, Jimmy agrandit considérablement l'établissement au fil des années, en y construisant notamment une grande salle de réception.

1975

Le 5 avril 1975, un violent incendie rase complètement le restaurant. Après une rapide reconstruction, le restaurant ouvre à nouveau ses portes en novembre 1975.

3^e GÉNÉRATION

2009 À AUJOURD'HUI

IOANNA ET DIMITRIS

2003-2004

Ioanna et Dimitris confirment leur intérêt à reprendre les rênes de l'entreprise familiale. Sans leur appui, le célèbre restaurant aurait probablement connu un sort très différent.

2004

La station d'épuration est érigée et surpasse par le fait même les normes gouvernementales en vigueur.

2004-2009

Le vent d'optimisme se poursuit au restaurant Le Grec. Plusieurs rénovations dont un nouvel agrandissement voit le jour à l'arrière du bâtiment, ce qui permet notamment d'entamer la production et l'embouteillage de la fameuse vinaigrette à salade du chef. La rénovation totale des cuisines qui débute en 2008 nécessite quant à elle la fermeture complète du restaurant pendant 2 semaines.

2009

Constant prend sa retraite et cède sa place à sa femme, Rachelle Montour, de même qu'à ses enfants, Ioanna et Dimitris Yannopoulos qui deviennent la troisième génération de propriétaires. Une rénovation importante avec agrandissement de la façade est réalisée pour permettre l'accueil plus fonctionnel.

Intellinox est fier de souligner le 60^e anniversaire du restaurant LE GREC.

Félicitations à toute l'équipe et longue vie au GREC !

intellinox

la cuisine de demain accessible aujourd'hui.





Jimmy et Madame Catherine

Constant et Rachelle

Dimitris, Ioanna et Stéphane



Rénovations et agrandissement

2^e GÉNÉRATION
1995-2004
CONSTANT ET RACHELLE

1988

Jimmy perd la vie subitement, alors qu'il est en voyage en Grèce avec Catherine. L'avenir du restaurant doit être rapidement repensé.

1988-1994

Le destin du célèbre restaurant est remis entre les mains de Bobby, le fils de Catherine. Constant est quant à lui toujours actif au sein de l'entreprise et assiste Bobby dans le fonctionnement des opérations.

1994

Rachelle Montour, la femme de Constant, se joint à l'équipe et s'investit à temps plein dans l'administration du restaurant. Leurs enfants, Ioanna et Dimitris viennent donner un coup de main et profitent, par la même occasion, du transfert d'expérience entre les deux générations.

1995

L'implication de Constant et Rachelle est telle au sein du restaurant que Bobby leur propose de reprendre les rênes du restaurant familial en 1995. C'est ainsi que Constant Yannopoulos devient propriétaire officiel de l'établissement.

2003

L'avenir du célèbre restaurant est remis en doute alors que le champ d'épuration devenu désuet doit être remis aux normes. Un investissement de plus de 250 000 \$ doit être investi pour la construction d'une station d'épuration des eaux usées, ce qui représente une somme considérable pour les propriétaires.

2012

Le restaurant Le Grec prend un nouveau tournant vert en menant à bien des projets majeurs pour la sauvegarde de l'environnement. La capacité du restaurant passe de 300 à 375 places à la suite d'un agrandissement de la salle à manger réalisé en parallèle au «projet vert».

2012-2016

Difficile année pour l'équipe et la famille du Grec qui perd un icône. En septembre 2013, Constant décède et laisse un grand vide dans l'enceinte du restaurant.

La division «Les Produits du Grec Baie-Jolie» s'installe dans une usine alimentaire à St-Narcisse. La demande pour la vinaigrette l'Originale du Grec est tellement forte qu'on doit accroître la capacité de production, ce qui a notamment permis un déménagement.

2017

Ouverture du restaurant Y Pizza, un tout nouveau concept sur le boulevard des Forges à Trois-Rivières afin de rendre la pizza du Grec accessible à plus de gens.

2019

À l'heure actuelle, Ioanna et Dimitris chapeautent une centaine d'employés dévoués à la satisfaction des clients, perpétuant ainsi la philosophie du Grec.



Reconstruction du restaurant après l'incendie de 1975

LES ALIMENTS MOREHOUSE CANADA LTÉE.

FÉLICITE

LE RESTAURANT

LEGREC

POUR SES



Marque de commerce est la propriété du CCED et utilisée sous licence par Morehouse Foods Canada Ltée.

AU TOUR DE LA 4^e GÉNÉRATION

Une relève se pointe déjà au restaurant Le Grec. Quoique bien jeune, celle-ci est présentement en apprentissage des rudiments du métier. Callias Gagnon, fils de Stéphane et Ioanna, âgé de 17 ans s'applique depuis 2017 dans les cuisines de préparation à produire aussi efficacement que les experts qu'il côtoie. La tâche n'est pas mince à accomplir.

Callias est plongeur également, car il est bon de maîtriser tous les postes clés de notre grand restaurant. Pas de cuisines pour lui par contre, il n'est pas rendu là et il lève son chapeau à nos cuisiniers qui eux sont passés maîtres dans l'art du travail sous pression. Ce n'est que partie remise, un jour il relèvera sûrement le défi!

Danaë Gagnon, fille de Stéphane et Ioanna, âgée de 14 ans s'exerce quant à elle du côté du service. Elle performe en tant que commis débarrasseur avec une équipe jeune et dynamique. Amenez-en des clients, cette jeune fille n'a pas peur d'une file d'attente longue d'un kilomètre. Danaë démontre déjà des habiletés pour travailler à la caisse, poste dans lequel elle se réalise à merveille, malgré son jeune âge. Elle sait qu'elle doit en apprendre encore beaucoup et est partante pour quelques défis que ce soit.

Le plus jeune des Yannopoulos, Ilias, du haut de ses 6 ans rêve quant à lui d'avoir son propre resto «Expert Pizza»! La pomme ne tombe jamais bien loin de l'arbre. D'autres membres de la famille grandissent et viendront à leur tour participer aux nombreuses tâches qui sous-tendent la renommée du restaurant Le Grec.



SAVIEZ-VOUS QUE?

L'agrandissement du Grec qui a eu lieu en 2012 pour ajouter un système de géothermie et un composteur n'était pas prévu aussi tôt dans l'histoire du Grec. En effet, bien que ce projet était déjà dans les plans, c'est en raison d'un problème de pyrrhotite que les travaux ont dû être devancés.



POULET FERMIER



PRODUIT PAR :
S. GAGNON,
I. YANNOPOULOS
 2201, St-Jean,
 C.P. 319
 Saint-Maurice
 QC GOX 2X0
 819 375-2019

Jym

Naturel au goût d'antan

Merci

au restaurant Le Grec de prendre à cœur la santé de l'environnement depuis tant d'années.

Votre équipe de service Premier Tech Aqua, spécialiste en traitement des eaux usées.

PREMIER TECH
AQUA

1 800 632-6356
PREMIERTECHAQUA.COM



DESIGN

Concepteurs d'espaces intemporels, épurés, impérativement fonctionnels et esthétiques

1280, rue Sainte-Julie, bureau 101
Trois-Rivières (Québec) G9A 1Y6

www.8design.ca Téléphone : 819 372-4554
www.facebook.com/8design.ca Courriel : info@8design.ca

*Félicitations
pour votre
60^e anniversaire!*

LE QUÉBEC SOUS SON CHARME

Saint-Jérôme, Montréal, Québec... Certains habitués du Grec proviennent des quatre coins du Québec et parcourent des centaines de kilomètres pour venir y manger ce que plusieurs appellent la meilleure pizza du Québec. En effet, on peut dire que depuis ses débuts, le restaurant Le Grec est reconnu en Mauricie, mais aussi dans l'ensemble de la province.

On n'a qu'à penser aux populaires sites de conseils touristiques, où des centaines de personnes n'ont que des éloges à propos du Grec, que ce soit concernant le service accueillant et impeccable ou la pizza et les autres plats du menu qui sont uniques et délicieux.

Le restaurant est d'ailleurs au sommet du palmarès pour la meilleure pizza en ville, selon les utilisateurs de TripAdvisor. De nombreuses personnes y parlent par ailleurs de l'ambiance familiale chaleureuse qui demeure inchangée depuis toutes ces années, ou encore du fameux mouton Pierre, la mascotte du restaurant.

MAIS, QUEL EST LEUR SECRET?

Le Grec, c'est aussi des secrets de famille bien gardés, tant celui de la fameuse sauce à pizza que la recette de la vinaigrette. Tous ces détails contribuent à faire du Grec un restaurant qui traverse le temps et qui réussit le défi de conserver son charme d'antan tout en étant actuel, avec un heureux mélange de traditions et d'innovations.

DES SOUVENIRS À SAVEUR GRECQUE...

Au fil des années, le restaurant a d'ailleurs bénéficié de belles tribunes de personnalités publiques natives de la région qui racontent leurs plus beaux souvenirs d'enfance passés au Grec. C'est le cas

de Maude Guérin qui était de passage à l'émission Signé M sur la route il y a quelques années.

Dans le cadre de l'émission, la comédienne devait faire découvrir au chef Louis-François Marcotte un restaurant marquant dans sa vie. C'est donc sans hésitation que Maude Guérin a fait le choix de lui faire découvrir le restaurant Le Grec. Elle a d'ailleurs confié à Louis-François que sa famille et elle y mangeaient une pizza chaque dimanche alors qu'elle était enfant.

Pour Christine Beaulieu, auteure et comédienne, une visite dans sa ville natale n'est pas complète sans un arrêt au restaurant Le Grec. Invitée à l'émission Coups de food, elle s'y est arrêtée avec l'animateur Sébastien Benoît. L'endroit fait partie de ses quatre adresses gourmandes préférées depuis qu'elle est toute jeune. Elle mentionne également le restaurant dans ses suggestions en tant qu'ambassadrice de Tourisme Mauricie. C'est décidément un incontournable en région pour elle. Christine Beaulieu revient régulièrement à ce restaurant

synonyme d'innombrables souvenirs de jeunesse.

Les souvenirs reliés à un plat en particulier sont souvent les plus forts et les plus significatifs. Une fois adulte, rien n'est plus rassurant que de retourner manger un plat autrefois tant aimé. De-

puis 60 ans, Le Grec s'avère être l'endroit par excellence de nombreux souvenirs en famille et continue encore aujourd'hui de marquer les esprits... mais surtout les papilles!

Évaluation et avis

4,5  **194 avis**

No 6 sur 251 Restaurants à Trois-Rivières

 **Certificat d'Excellence Lauréat 2016 - 2018**

NOTES

 Cuisine	
 Service	
 Rapport qualité-prix	
 Ambiance	




Trois-Rivières

À propos de Trois-Rivières...
Hôtels
Locations de vacances
Vois
Restaurants
À voir/À faire

Canada > Québec > Trois-Rivières > Restaurants à Trois-Rivières > Restaurant Grec Baie-Jolie

Restaurant Grec Baie-Jolie C'est bien votre commerce?

 168 avis No 6 sur 234 Restaurants à Trois-Rivières \$\$ - \$\$\$ Italienne, Pizza, Méditerranéenne

9151 rue Notre-Dame O, Trois-Rivières, Québec G9B 6T2, Canada +1 819-377-2511 Site Web

 Certificat d'Excellence





Toutes les photos (98)

Agent autorisé



DEPUIS SINCE 1883

Les Cafés André Gobeil

Spécialiste du café en Mauricie



Félicitations à toute l'équipe, bonne continuité!

ANDRÉ GOBEIL, président

3500, rue des Centaurées,
Notre-Dame-du-Mont-Carmel QC G0X 3J0
Tél. : 819 699-6733
andre@lescafesandregobeil.com



Félicitations pour votre succès exceptionnel, 60 ans à régaler et faire rayonner la Mauricie!



Voyages Arc-en-ciel
EXPÉRIENCES • DÉCOUVERTES

VOYAGESARCENCIEL.COM

Boul. Jean-XXIII
819 373-2747
Boul. des Forges
819 373-4411

Boul. Thibeau
819 374-0747
Shawinigan
819 537-5757



LES COSTUMES DU GREC, UN INCONTOURNABLE!

Une soirée au restaurant Le Grec est une véritable immersion dans la culture hellénique : le décor et le menu vous transportent directement en Grèce, peu importe la saison. Depuis l'ouverture du restaurant, les propriétaires ont même osé le concept jusqu'à faire porter aux serveuses des costumes typiques de la tradition grecque.

Ceux-ci ont beaucoup évolué depuis 1969, année où l'on intègre pour la première fois le fameux costume grec. En effet, Jimmy expérimente alors par l'entremise des serveuses le costume folklorique grec féminin, soit une longue robe blanche agencée à un boléro bleu.

Puis, au retour de l'un de ses voyages en Grèce, il rapporte avec lui de véritables uniformes d'evzones comme ceux que portaient les soldats de la Révolution. Ces uniformes deviennent alors les costumes officiels du Grec pendant un moment. Or, ceux-ci se révèlent vite inappropriés pour le service aux tables, car ils sont imposants et leurs manches trempent trop souvent dans la sauce à pizza... créant de drôles d'incidents.

Rachelle, profitant d'une absence de Jimmy, décide de

confectionner de nouveaux costumes, mieux adaptés aux besoins du métier. Tous approuvent! Les serveuses arborent depuis ce jour une adaptation de la fustanelle, robe à jupe et manches plissées traditionnelle blanche, agencée d'un boléro bleu, ce qui fait le bonheur de tous.

L'uniforme sera d'ailleurs rafraîchi cette année pour l'actualiser tout en conservant le charme de l'authenticité grecque.

SAVIEZ-VOUS QUE?

- Une serveuse sur un quart complet peut faire jusqu'à 25 000 pas!
- Les cuisiniers étirent plus de 75 000 pizzas par an!
- Du pepperoni on en mange! Plus de 65 000 livres par année... c'est comme 5 éléphants. Comme dit si bien le proverbe, un éléphant ça se mange une bouchée à la fois



LES ENTREPRISES

DYNAMIX
Global

CIBL
EQUIPEMENTS

BOULANGERIE | RESTAURATION

Vente, service & installation
D'ÉQUIPEMENT DE
BOULANGERIE ET RESTAURATION



Christian Caouette | 819.350.6870 | ccaouette@cblequip.com
Jean-Sébastien Bernier | 819.350.9556 | jsbernier@cblequip.com

PIERRE, LE MOUTON LE PLUS CÉLÈBRE DE LA RÉGION!

Une visite au restaurant Le Grec n'est pas complète sans aller saluer le fameux mouton Panayotis (Pierre en français). Ce nom avait été donné à la toute première brebis du restaurant, en l'honneur de celui qui l'avait offerte à Jimmy.

Celle-ci devait servir de repas à la Pâques grecque, mais Jimmy s'en prit d'affection, décidant qu'elle ne finirait pas ses jours dans une assiette. Le premier Panayotis a ainsi vécu pendant plus de 11 ans. Petite anecdote : à la mort du mouton, Jimmy était tellement attristé qu'il a pris la décision de fermer le restaurant sur le champ pour trois jours. Sur la porte, on pouvait lire : « Fermé à cause de la mort de Pierre le mouton ».

Il l'ignorait à l'époque, mais cela mar-

quait le début d'une tradition qui dure encore aujourd'hui. À ce jour, cette célèbre mascotte a été incarnée par 24 brebis différentes et est véritablement l'emblème du restaurant, faisant le bonheur autant des enfants que de leurs parents. Les clients du restaurant prennent plaisir à aller saluer Pierre en terminant leur repas, et l'animal est en retour toujours sympathique à l'égard des visiteurs.

Panayotis est également la vedette de nombreuses histoires cocasses des visiteurs et du personnel. C'est l'un des nombreux éléments qui fait du restaurant Le Grec une place si authentique, familiale et accueillante. Pensez à aller le saluer la prochaine fois que vous irez!



UNE HISTOIRE DE FAMILLE

Dans le cahier anniversaire du restaurant Le Grec en 2009 publié dans le quotidien le Nouvelliste, le Grec présentait une photo de Marie-Pier Bourassa qui était fière de prendre la pose avec le bélier Panayotis en compagnie de son grand-père Jacques Bélisle.

Dix ans plus tard, l'histoire de famille se poursuit, alors que la fille de Marie-Pier, Emy Carrière prend également la pose avec son grand-père André Lefebvre. On peut donc dire que Pierre le mouton rassemble les familles de génération en génération!



Coors

LIGHT®

Joyeux 60^e anniversaire! Nous sommes fiers d'être votre partenaire depuis de nombreuses années

CONTENU PROMOTIONNEL



LA FORCE D'UNE ÉQUIPE

Depuis 60 ans, le restaurant Le Grec peut compter sur des employés fidèles qui ont à cœur la réussite de l'entreprise familiale. Alors qu'au début des années 2000, seulement une quarantaine de personnes travaillaient pour l'entreprise familiale, ce sont désormais plus de 90 employés passionnés et compétents qui unissent leurs forces afin de transmettre le meilleur de la culture grecque. Le restaurant Le Grec est fier de compter dans ses rangs des employés expérimentés qui font désormais partie intégrante de la famille. Le succès du Grec, c'est la force d'une équipe avant tout!



VOUS SOUVENEZ-VOUS?

Dans notre cahier spécial du 50^e anniversaire du Grec publié dans le quotidien le Nouvelliste en 2009, on soulignait le travail de six employés fidèles au Grec depuis de nombreuses années. Nous sommes fiers de dire que 10 ans plus tard, ils font toujours partie de notre équipe.

Merci à Luc Corriveau, Danny Desrosiers, Denis Morin, Cindy Robert, Pierrette Rousseau [retraîtée] et Jacqueline Pelletier pour leur loyauté et pour leur inestimable expérience!

Pour poursuivre la tradition, on vous présente à la page suivante six employés qui comptent eux aussi de nombreuses années d'expérience au Grec.

Deloitte.

Pour célébrer les six décennies du Restaurant Le Grec, nous aimerions porter un toast à votre succès bien mérité.

Toute l'équipe de Deloitte.

www.deloitte.ca

© Deloitte S.E.N.C.R.L./s.r.l. et ses sociétés affiliées.



LA FORCE ET L'EXPÉRIENCE À VOTRE SERVICE



LUC LEMAY

Doté d'une grande prévoyance, Luc Lemay manifeste une assiduité remarquable et une efficacité redoutable. Son sens du devoir et son volontarisme font de lui un indispensable dans nos cuisines. Il a vécu ses propres expériences en restauration, ce qui lui confère une grande sagesse si bien qu'il prépare sagement son avenir que nous lui souhaitons heureux mais... tardif!



SÉBASTIEN MARCOTTE

Un amoureux de la cuisine et de l'art de la table, il en est devenu un expert! Sérieusement à son affaire, il n'y a aucun moment à perdre pour ce grand travailleur. Grill-man hors pair, il est aussi performant et à l'aise dans tous les postes de la cuisine. Tant et si bien que les vieux routiers peuvent partir en vacances sans inquiétude... pour eux... et pour nous.

Notre gaillard vaut son pesant d'or!



STÉPHANE GAGNON

Le plus québécois des «Chinois»! Heureusement qu'il est bien bâti, car ça prend de bonnes épaules pour supporter cette grande charge de travail. Aux commandes approvisionnement et aux commandes des employés de service, c'est beaucoup! Toutefois, son atout principal n'en souffre guère. Dès qu'ils ont mis un pied dans le resto, les clients le cherche du regard, car il trouvera inmanquablement le mot pour les faire rire!



MYLAINE BOURASSA

À 16 ans, elle entrait à notre service comme commis-débarrasseur mais... elle connaissait déjà par cœur les lieux. Elle fréquentait depuis 16 ans notre commerce. Dès sa naissance, elle y emmenait ses parents! Du haut de ses 5 pieds 2 po, elle se dessine une place de serveuse, tâche qu'elle accomplit vaillamment. Sensible est enjouée, elle fait le bonheur de ses clients. Elle est toujours volontaire pour quelque'organisation que ce soit. On peut toujours compter sur cette «grande dame»!



ÉMILIE AUBIN-FORTIN

C'est le pilier de nos cuisines qu'elle mène de main de maître. Travailleuse sans compter, elle s'engage à fond. Ses dossiers sont toujours à jour et on peut les noter 5 étoiles. Sachant très bien reconnaître et apprécier les forces et les faiblesses de ses ouailles, elle sait en tirer le meilleur profit. Poste très exigeant que le sien. Nous sommes vraiment privilégiés de l'avoir, nous le réalisons pleinement et souhaitons vivement qu'elle inspire nos jeunes. C'est un modèle à suivre!



KARINE LAMOTHE

Si bien accomplie cette jeune femme! Rayonnante maman de deux jeunes enfants! Quel cheminement! Toujours souriante, ludique, fidèle au poste. Très bonne formatrice, elle initie nos recrues avec bonheur. Elle est également très consciencieuse. Nous sommes tranquilles avec Karine, nous savons que ce sera bien fait. Pour nous, c'est reposant, ça fait du bien! Karine ira loin!

**MULTIPLEX
ÉLECTRIQUE INC.**



Toute l'équipe du groupe
Multiplex Électrique
vous souhaitent
un bon 60^e

info@groupermultiplex.com
819 377-4255

Service comptable Guy Caron

3140, rue du Long-Sault
Trois-Rivières
guyacaron@gmail.com
819 386-7633

Bon 60^e

DES VINAIGRETTES À SUCCÈS

Ce n'est plus un secret pour personne, le restaurant Le Grec est réputé pour sa célèbre pizza typiquement grecque au goût unique. Mais lorsqu'on y pense plus longuement, sa vinaigrette fait elle aussi bonne figure auprès des nombreux visiteurs.

En effet, elle a ce petit je-ne-sais-quoi qui plaît à coup sûr. D'ailleurs, son goût est tel, que plusieurs adeptes auraient aimé avoir la recette secrète. Mais lorsqu'on sait que pour faire une bonne vinaigrette, il faut avant tout trouver la mesure parfaite de chaque ingrédient afin d'obtenir un goût équilibré, ça devient plus complexe à réaliser pour le commun des mortels.

De son côté, Le Grec a réussi, grâce à son savoir-faire transmis de génération en génération, à soigneusement doser la quantité de ses ingrédients pour offrir les meilleures vinaigrettes qui soient sur le marché. Cette fameuse vinaigrette est d'ailleurs devenue si populaire et si demandée par les nombreux clients qui étaient tombés sous son charme, que son chef a finalement décidé de l'offrir à sa clientèle en format pratique... sans toutefois dévoiler sa fameuse recette secrète!

PETITE HISTOIRE DE LA VINAIGRETTE

L'aventure des vinaigrettes Le Grec a débuté quand Dimitris Yannopoulos, copropriétaire du restaurant Le Grec, a eu l'idée de mettre en bouteille la vinaigrette secrète de son grand-oncle Jimmy et de la commercialiser sous le nom de l'Originale.

Depuis, la famille des vinaigrettes Le Grec s'est agrandie, faisant place à l'Originale crémeuse, la César, la Balsamique, l'Asiatique et l'Italienne, pour satisfaire tous les goûts! Offertes en format de 350 ml, les vinaigrettes Le Grec ne contiennent que des ingrédients frais de



première qualité. L'Originale du Grec est également disponible en grand format de 650 ml pour le bonheur des fanatiques!

Évidemment, la vinaigrette du Grec est très populaire en salade, qui est son utilité principale. Toutefois, bien plus qu'une vinaigrette, elle est un ingrédient-clé pour plusieurs recettes et marinades, en plus d'agrémenter les pâtes, les poissons et les grillades.



C'est d'ailleurs sous le sceau des Aliments Morehouse Canada Limitée que la gamme de vinaigrettes Le Grec a pris son envol. Depuis, des milliers d'épiciers de la province de Québec offrent les produits Le Grec sur leurs étagères, ce qui fait en sorte qu'elle se retrouve inévitablement dans le garde-manger de plusieurs familles québécoises. Les marchés des

maritimes et de l'Ontario sont toujours en développement, pour satisfaire encore plus de fins gourmets.

EN HARMONIE AVEC LA VIE D'AUJOURD'HUI

Les vinaigrettes Le Grec conviennent également au style de vie des gens d'aujourd'hui, soucieux d'une alimentation saine et équilibrée, mais savoureuse. Pour ces gens, le rythme souvent effréné des journées, partagées entre métro, boulot et dodo, ne justifie pas que les repas doivent être composés de produits surtransformés, et pris sur le pouce.

Tout comme les vinaigrettes que vous pourriez préparer vous-même, avec les ingrédients qui se trouvent dans votre propre garde-manger, les vinaigrettes Le Grec promettent la plus pure tradition de saveurs inégalées et la plupart sans sucre ajouté. Cette pureté de saveurs est essentielle pour rehausser délicatement et délicieusement les plats maison sans prétention qui composent la cuisine contemporaine, une cuisine légère, succulente et toujours ensoleillée.

SIMARD BOIVIN LEMIEUX

S.E.N.C.R.L.



AVOCATS & NOTAIRES

M^e Simon-Pierre Dallaire

Avocat
sp.dallaire@sblavocats.com

M^e Christiane Lefebvre

Notaire
c.lefebvre@sblavocats.com

550, avenue de la Station, bureau 210
Shawinigan (Québec) G9N 1W2
Tél.: 819 556-8634 • Téléc.: 418 668-0209
shawinigan@sblavocats.com

www.sblavocats.com

Félicitations pour ces 60 ans!



Credit photo : Olivier Crêteau

Y PIZZA LA PIZZA DU GREC VERSION 2.0

Pourquoi changer une recette gagnante? C'est ce à quoi les propriétaires du Grec ont pensé en ouvrant deux nouveaux restaurants de restauration rapide, qui offrent la même pizza de renommée, mais dans une ambiance plus jeune et plus dynamique.

NOUVELLE AVENTURE, MÊME PIZZA!

En effet, depuis le mois d'août 2017, les Yannopoulos épaulés de leur partenaire Simon Aubin-Fortin se sont lancés dans l'aventure de la restauration rapide avec la nouvelle chaîne Y Pizza. Mais pourquoi avoir fait le saut dans la restauration rapide, alors que le restaurant familial Le Grec fonctionne si bien? La réponse est simple : pour rendre la pizza du Grec accessible à plus de gens, dans plus de régions.

C'est d'ailleurs à la suite de nombreuses demandes de clients de l'extérieur que Dimitris a décidé de fonder la chaîne et d'ouvrir les deux premières succursales de Trois-Rivières et de Beauceville. Ça ne serait toutefois qu'un début pour les Y Pizza, puisque les propriétaires comptent en ouvrir plusieurs autres dans le futur.

LES JEUNES AUSSI AIMENT LA PIZZA!

En visitant ces nouveaux restaurants et en flânant sur leurs réseaux sociaux, ce qui saute aux yeux, c'est l'aspect actuel et branché des Y Pizza. Tout y est pensé pour les jeunes : de leur application mobile, à leurs prix abordables, en passant par leurs initiatives environnementales. Y Pizza, c'est la place pour manger un de leurs nombreux duos entre l'école et le travail. De plus, l'entreprise a une forte présence numérique et profite de celle-ci pour lancer des concours et des promotions. Suivez-les sur Facebook et Instagram pour ne rien manquer!

DES DIZAINES DE DUOS POSSIBLES

Le menu de Y Pizza est simple et savoureux : six des pizzas du restaurant Le

Grec s'y retrouvent, avec de nombreux choix d'accompagnements, tels que des frites, poutines, salades ou rondelles d'oignons. La livraison est bien sûr disponible le midi et le soir. La pâte est façonnée à la main, la pizza cuite au four et la sauce... reste un des secrets les mieux gardés de la ville!

LES INITIATIVES ENVIRONNEMENTALES, PARLONS-EN!

Outre que par sa pizza signature, Y Pizza se démarque par sa conscience environnementale. Toutes les voitures de livraison sont d'ailleurs électriques, et les deux restaurants possèdent des bornes de chargement pour les clients. De plus, pour ce qui est du service, des assiettes, aux ustensiles, en passant par les verres, tout est lavable. Pour un restaurant de restauration rapide, c'est exceptionnel! Leur empreinte écologique s'en trouve donc réduite. C'est avec ces petits gestes qu'arrivent de grands changements!



Crédit photo : Stéphane Lessard

60 ans, ça se fête ensemble!



absolu.ca

absolu

FIER D'ÊTRE IMPLIQUÉ DANS SA COMMUNAUTÉ!

Depuis 60 ans, on peut dire que la famille du Grec est très proche de sa communauté et pour cause. Grâce à leur grand cœur et à leur souci de contribuer au bien-être de la population, les propriétaires Ioanna et Dimitris Yannopoulos se font un devoir de s'impliquer au quotidien dans leur milieu par le biais de diverses actions. Il est d'ailleurs difficile de comptabiliser les nombreuses implications du restaurant Le Grec au fil des ans. En voici quelques exemples.



En mars 2017, le restaurant Le Grec a été invité par le Centre des jeunes de la municipalité de Saint-Maurice à venir préparer de la pizza avec des jeunes «cuistos». Très impliquée auprès de la jeunesse, Ioanna n'a pas hésité une seconde à accepter l'invitation. On la voit d'ailleurs à l'œuvre avec les enfants.



En 2018, Le Grec a participé à la campagne de financement du Parc-école de l'école de la Source. Pour ce faire, ce sont plus de 500 pizzas qui ont été préparées et données gratuitement par l'équipe du Grec afin de financer le projet tant attendu par les élèves.

DIJITEC

VENTE - SERVICE - LOCATION

- Solutions informatisés - M.E.V.
- Restaurant - Alimentation
- Bar - Caisses et balances
- Systèmes de surveillance

Le GREC,
une tradition.
Bon 60^e!

Trois-Rivières

819 373-0112

Joliette

450 756-0294

Drummondville

819 477-8724

Victoriaville

819 758-2280

ventes@dijitec.ca

www.dijitec.ca

Félicitations pour vos 60 ans!

PLOMBERIE LYONNAIS

INSTALLATION ET RÉPARATION
SERVICE NETTOYAGE DE DRAIN



7532, RUE DU FLEUVE, TROIS-RIVIÈRES QC G9B 1K6
TÉL. : 819 377-4866 TÉLÉC. : 819 377-2975



Pour le restaurant Le Grec, le Défi têtes rasées Leucan est une histoire de famille. En effet, en 2007, Rachelle Montour a choisi de mettre sa tête à prix pour la cause. En 2012, c'est au tour de sa fille Ioanna de prendre part au défi. Les clients sont ainsi sollicités de plusieurs façons afin de contribuer à la cause. La coquette somme de 2 745 \$ sera alors remise par Ioanna. Signe que cette cause tient à cœur la famille du Grec, en 2015, Danaë, la fille de Ioanna en fera de même pour les enfants atteints de cancer.



On s'en souvient, l'année 2017 a été éprouvante pour de nombreuses familles de la région aux prises avec les inondations. Le restaurant Le Grec a pour sa part voulu contribuer et a distribué de nombreuses pizzas aux sinistrés de la Ville de Yamachiche. Alors qu'on pouvait voir les militaires qui formaient des chaînes humaines pour distribuer les sacs de sable, Le Grec a fait de même pour la livraison de ses pizzas. Un geste qui s'est avéré très réconfortant pour les sinistrés.



Afin de supporter des membres de l'équipe et leurs familles touchées de près ou de loin par le cancer, le restaurant Le Grec a participé à de nombreuses reprises au Relais pour la vie de la Société canadienne du cancer au cours des dernières années. Comme on peut le voir sur la seconde photo, le Relais pour la vie 2017 a été effectué par l'équipe du Grec en mémoire de Constant, lui aussi touché par le cancer.



Les employés du Grec sont une véritable famille et pour preuve. En 2012, alors que Vanessa, la conjointe d'un employé était atteinte d'un cancer du sein, toute l'équipe a arboré le rose le temps d'une soirée afin d'amasser des fonds pour la cause.



Chaque année, le restaurant Le Grec se fait un devoir de s'impliquer auprès des jeunes, et ce, de belle façon. Par le biais de stages, quelques élèves de l'école Beausoleil sont accueillis annuellement par l'équipe du Grec afin d'effectuer un stage avec les employés. Cuisiniers, serveurs... tous y trouvent leur compte et le font dans la bonne humeur!

LES ENSEIGNES
Professionnelles

39
ans

FÉLICITATIONS
POUR VOTRE 60^e anniversaire

Vitrierie
CLÉTECH

RBQ : 5683-9731-01

Éric Giroux, propriétaire Tél. : 819.841.3933
info@vitrierieclétech.com Téléc. : 819.841.3976

INSTALLATION ET RÉPARATION + SERVICE D'URGENCE 24 HEURES

Remplacement thermos, verre de tous genres,
douche de verre, vitre de table, « plexiglass », moustiquaire,
miroirs, **devanture commerciale**, etc.
Réparation et pièces de portes et fenêtres,
résidentiel et commercial

Contactez la Vitrierie Clétech, www.vitrierieclétech.com
3451-B, route 157 • Notre-Dame-du-Mont-Carmel

LA TRADITION À LA RENCONTRE DE L'INNOVATION

La tradition peut-elle cohabiter avec l'innovation? Pour le restaurant Le Grec, tout porte à croire que oui! Depuis 2012, le restaurant familial situé dans le secteur Pointe-du-Lac a su apporter des initiatives environnementales majeures à son établissement pourtant hautement traditionnel.

Alors que les pratiques écoresponsables jouent plus que jamais un rôle majeur dans notre société, Ioanna et Dimitris ont pris l'initiative il y a 7 ans d'effectuer un virage vert en menant à bien un projet majeur pour la sauvegarde de l'environnement, soit un système de géothermie.

La conscience environnementale des propriétaires ne s'arrête toutefois pas là. Bien plus que son

système de géothermie, le restaurant traite lui-même ses eaux usées, offre à sa clientèle des bornes de recharge pour les voitures électriques, utilise des systèmes d'éclairage à DEL de même que des systèmes de détection de mouvements écoénergétiques pour l'éclairage de plusieurs zones et récupère le plastique, le verre et le métal.

DES CONSTATS MAJEURS

En plus de venir en aide à la planète grâce à ces petits gestes écologiques, les systèmes implantés apportent également des avantages substantiels pour le restaurant Le Grec.

À titre d'exemple, Le Grec peut désormais dire que la majeure partie

de son restaurant qui est éclairée grâce à la technologie DEL permet d'effectuer des économies d'énergie de l'ordre de 70%.

L'ensemble de ces initiatives écoresponsables témoigne du caractère avant-gardiste et novateur des propriétaires. Tel un pionnier, Le Grec est un des tout premiers restaurants au Canada à poser un si grand nombre de gestes pour la protection de l'environnement. En déployant tous ces efforts, qui sont le fruit de plusieurs années de réflexions et de démarches, Le Grec souhaite inciter d'autres restaurateurs au cours des prochaines années à adopter des pratiques plus respectueuses de l'environnement comme ils ont si bien su le faire.




 — DISTRIBUTION —
Paral
 PRODUITS RÉFRIGÉRÉS ET CONGELÉS
 FIER FOURNISSEUR
 Salue les succès depuis
60 ans du Grec Baie Joli


Service C. Less Inc.
 Claude Lessard
 Réparation et entretien d'appareils
 résidentiels, commerciaux, électriques et gaz
**FOYERS | CHAUFFE-PISCINES |
 APPAREILS DE RESTAURATION**
 RBQ 5622-5386-01 **819 944-7134**



13 223 POUTINES PLUS TARD... C'EST LA FIN DE L'ALERTE POUTINE!



Alerte POUTINE

Tous les mois de juillet depuis près de cinq ans, l'Alerte Poutine retentit dans toute la ville de Trois-Rivières. Au grand bonheur des amateurs de la fameuse poutine du Grec, ce signal annonce une grande fête de la poutine et un rassemblement familial incontournable!

Cette année, c'est le 9 juillet que le Grec sonnera l'alerte pour une dernière fois, avec l'objectif le plus ambitieux de son existence. Ne reculant devant rien, c'est 5001 poutines que les employés du Grec voudraient préparer pour souligner les 60 ans du restaurant. «Chaque année, l'objectif devient de plus en plus grand! 5001 poutines, c'est une de plus qu'à la dernière édition! On trouvait que c'était une façon vraiment amusante de mettre fin à cette tradition! On se demande bien qui sera notre +1», affirme Ioanna Yannopoulos, copropriétaire de l'endroit.

L'Alerte Poutine, en plus de faire connaître l'excellente poutine du Grec à la population de la région, a permis à tous les employés du Grec de récolter des souvenirs mémorables. «Lors de notre première édition en 2013, notre soirée fut écourtée par de gros orages, mais notre Dimitris national ainsi que son équipe aux cuisines extérieures étaient tellement engagés et motivés à battre l'objectif de 1000 poutines qu'il fut vraiment difficile de les arrêter. Après avoir insisté, Ioanna réussit l'impossible : "On ferme boutique et on rentre aux abris!" Tous les cuisiniers sains et saufs ont conclu que c'était une sage décision et, qui plus est, l'objectif de 1000 poutines a été dépassé avec un total de 1547 poutines vendues!



On rêvait déjà à notre prochain objectif!»

Ceux qui voudront participer à la dernière édition de l'Alerte Poutine du Grec pourront le faire de 11 h à 21 h le 9 juillet prochain. Pour l'occasion, le Grec sortira de ses murs. D'énormes chapiteaux vous accueilleront dans le stationnement de ce fleuron de l'histoire culinaire de Trois-Rivières. Rappelons que lors de l'Alerte Poutine, vous obtenez une poutine et un breuvage pour la modique somme de 6 \$!

Venez fêter nos 60 ans et aidez-nous à atteindre 5001 poutines vendues en 10 heures!

L'ALERTE POUTINE EN STATISTIQUES

13 223
POUTINES EN 4 ÉDITIONS

8952
LIVRES DE PATATES

1052
SACS DE FROMAGE

2366
LITRES DE SAUCE

VOTRE TRANQUILLITÉ D'ESPRIT ASSURÉE

Lussier Dale Parizeau, le plus important courtier d'assurance au Québec



Lussier Dale Parizeau
Cabinet de services financiers

1 877 587-7437
LussierDaleParizeau.ca

60 ans, ça se fête!

CONCEPTION • FABRICATION • INSTALLATION



ARMOIRES DE CUISINE ET DE SALLE DE BAINS • MOBILIER COMMERCIAL

À l'écoute de vos besoins!

notrAtelier
design inc

503 B, boul. du St-Maurice
Trois-Rivières
819.372.9425
RBQ : 8331-0615-55

1959 **60** 2019
LEGREC

