

Cahier
économique
du

LE CANADA
FRANÇAIS

CLASSE affaires

Volume 8 • Numéro 1 22 avril 2009

Pleins feux
sur nos
bâtisseurs

Le 45^e Gala de l'Excellence
de la Chambre de commerce
du Haut-Richelieu

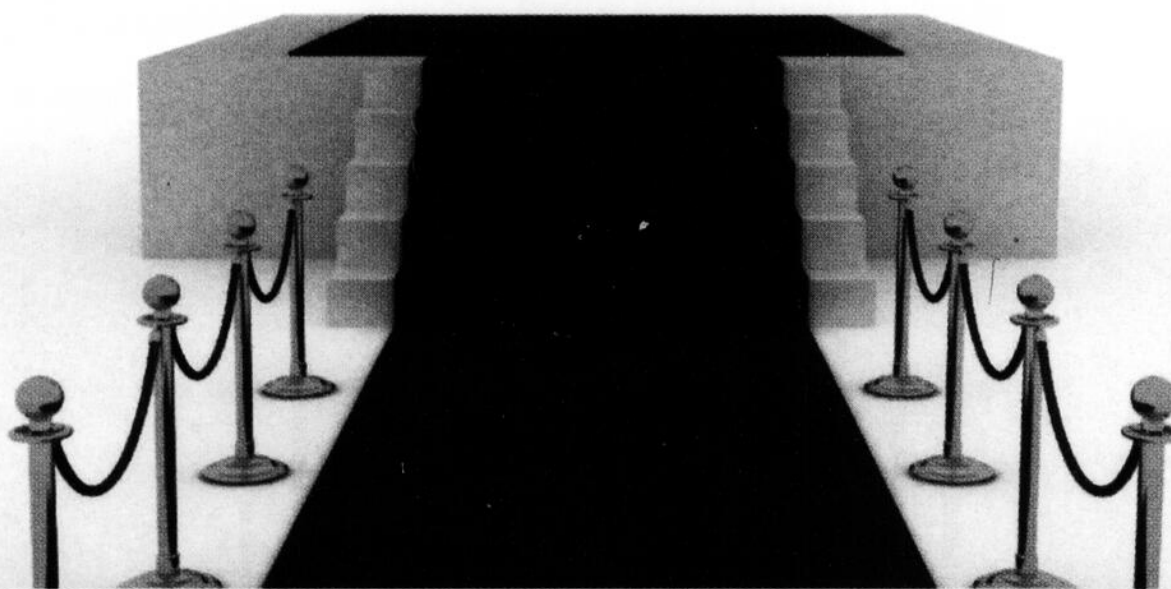
Fernand Pascoal, président d'honneur de l'édition 2009

(Photo Remy Boly)

« L'excellence au quotidien »

Nous sommes fiers de reconnaître l'**excellence des entreprises** en nomination
au *Gala de l'Excellence 2009* de la Chambre de commerce du Haut-Richelieu.

Nous travaillons au quotidien avec les
meilleurs clients
de la région et **vous en faites partie.**



La plus importante équipe de
professionnels en financement
d'entreprises de la région

RIEN DE MOINS



Desjardins
Centre financier aux entreprises
du Haut-Richelieu

Marché commercial
735, rue Gadbois
Saint-Jean-sur-Richelieu (Québec) J3A 0A1
Tél. : **450 359-0038 - 1 866 359-0038**
Télec. : 450 359-4527

Marché agricole
1, boulevard du Frère-André
Mont-Saint-Grégoire (Québec) J0J 1K0
Tél. : **450 359-0038 - 1 866 359-0038**
Télec. : 450 347-0536

www.desjardins.com



Voici les représentants des 22 entreprises en lice pour le 45^e Gala de l'Excellence, accompagnés de quelques membres de la Chambre de commerce. À l'avant: Ronald Boucher, Annie Larochelle, Claude Levasseur, président de la Chambre de commerce, Éveline Smaers, Rénald Rousseau, Madeleine Guay, Fernand Pascoal, président d'honneur du Gala, Natacha Rondeau, Germain Poissant, Colette Loiselle, Léo Boutin, Mélisa Langlois, Sylvie Gamache, présidente du Gala, Jean-François Hébert, Marie Claude Beauvais, directrice générale de la Chambre de commerce, et Alexandre Loiselle. À l'arrière: Steve Mathieu, Frédéric Lanoue, Jessy Duval, Réjean Roy, Jean-Luc Brault, Robert Schnegg, Richard Poirier, Sylvain Tremblay et Luc Boissé.

La Chambre salue l'Excellence de nos entreprises depuis 45 ans

ARIANE GUILLEMETTE-MUNGER
ariane.guillemette-munger@canadafrancais.com

Voilà maintenant 45 années que notre Chambre de commerce souligne le travail des gens d'affaires du Haut-Richelieu à l'occasion de son Gala de l'Excellence. De la nouvelle PME venant tout juste d'ouvrir ses portes à l'entreprise familiale qui en est à son deuxième changement de mains, ils sont des centaines d'entrepreneurs à s'être démarqués devant leurs pairs depuis 1964. Le 24 avril prochain, d'autres noms viendront d'ailleurs s'ajouter à cette impressionnante liste de lauréats.

Bien que l'accent sera mis sur les réalisations d'entreprises et de personnes de la région s'étant illustrées au cours de la précédente année, la Chambre de commerce du Haut-Richelieu promet une soirée haute en couleur et riche en émotions pour célébrer son 45^e Gala.

Quelques surprises sont également prévues à l'horaire afin d'agrémenter la remise de prix et le souper de vendredi prochain. Les plus nostalgiques seront sûrement heureux de revivre les bons moments ayant marqué l'histoire de cette cérémonie qui met en premier plan le travail parfois méconnu des pionniers de l'économie du

Haut-Richelieu.

22 ENTREPRISES

Malgré les difficultés économiques que l'on connaît, l'année 2008 a laissé place à une bonne cuvée de candidats. Au total, les jurés ont retenu 22 entreprises en lice pour remporter un trophée Félix-Gabriel-Marchand.

Des prix seront remis à celles s'étant illustrées dans l'une des six catégories suivantes: «Démarrage d'entreprise», «Commerce et distribution», «Service», «Tourisme, loisirs et culture», «Production industrielle et transformation» et «Services financiers et professionnels».

S'ajoutent à ces distinctions le prix pour le milieu agricole, attribué en partenariat avec l'Union des producteurs agricoles du Québec, et celui pour la nouvelle catégorie «Jeune entrepreneur, jeune relève». Sans oublier l'entreprise «Coup de coeur» qui est décernée selon un système de votation du public et le prestigieux trophée de la «Personnalité d'affaires par Excellence». Ayant reçu ce titre l'an dernier, le président de Multi Portions, Fernand Pascoal, sera d'ailleurs le président d'honneur de ce 45^e Gala.

SOIRÉE

Soucieuse de présenter une

cérémonie à la fois sobre et divertissante, la Chambre de commerce scinde encore une fois cette année sa soirée de gala en deux.

Ainsi, la remise de prix, plus protocolaire, se déroulera tout juste après le cocktail de bienvenue en compagnie du journaliste sportif Stéphane Langdeau, alors que le souper et la soirée prendront une allure festive grâce à l'humoriste Steve Diamond.

À l'instar de l'an dernier, on attend un peu plus de 600 gens d'affaires lors de cette cérémonie qui se déroulera vendredi prochain, au pavillon Dextraze du Campus du Fort Saint-Jean. ■



Les membres du conseil de la Ville de Saint-Jean-sur-Richelieu saluent l'excellence des gens d'affaires d'ici qui contribuent sans relâche au développement social et économique de la communauté.



VILLE DE
SAINT-JEAN-
SUR-RICHELIEU

La pomme n'a plus de secrets pour la Cidrerie Verger Léo Boutin

MARIE-JOSÉE PARENT

marie-josée.parent@canadafrancais.com

En 1980, Léo Boutin a innové à Mont-Saint-Grégoire en offrant aux citoyens de la région un concept avant-gardiste, l'auto-cueillette. Déjà à l'époque, le pomiculteur pensait à son verger comme à une destination pour toute la famille. Près de trente ans plus, c'est la même ligne de pensée qui le pousse à diversifier l'offre de produits de la Cidrerie Verger Léo Boutin.

Pour sa clientèle, il a ainsi aménagé un coin-repas dans l'édifice principal, situé sur le rang de la montagne. De délicieux déjeuners y sont servis. Le public peut aussi découvrir plus d'une vingtaine de produits issus de la transformation de la pomme, notamment des gelées, des jus, du sirop et



Léo et Denise Boutin, de la Cidrerie Verger Léo Boutin.

des pâtisseries. L'occasion est aussi parfaite pour goûter l'un des onze cidres de l'entreprise, dont six sont disponibles à la Société des alcools du Québec.

En 2008, Léo Boutin a investi massivement afin de rénover l'édifice principal de la compagnie. Il a augmenté de 1000 pieds carrés l'espace de travail et projette de tripler cet agrandissement cette année. Le nouvel aménagement a permis l'arrivée d'une étiqueteuse moderne et d'un bureau pour l'administration.

Le pomiculteur qui exploite un verger de plus de 17 hectares de pommes, poires et casis, compte bien poursuivre ses efforts pour diversifier sa production. «En 2009, nous mettrons sur le marché un poiré, dévoile Léo Boutin. Il s'agit d'un cidre fabriqué avec du jus de poire.» ■

Dame Tartine veut conquérir la province avec ses déjeuners

ARIANE GUILLEMETTE-MUNGER

ariane.guillemette-munger@canadafrancais.com

Avant maintenant pignon sur rue à Montréal, à Chambly et bien sûr à Saint-Jean-sur-Richelieu, le restaurant Dame Tartine compte bientôt servir ses oeufs bénédicte et ses omelettes françaises un peu partout en province. La philosophie de la bannière? Vous êtes ici chez vous, nourriture maison et ambiance conviviale comprises.

En établissant leur troisième restaurant dans le Vieux-Saint-

Jean le printemps dernier, Natacha Rondeau et Nathalie Girard avaient déjà en tête de faire découvrir leurs déjeuners à l'échelle du Québec. Présentement en formation avec la firme ayant aidé les chaînes Saint-Hubert et Pacini à se développer, elles sont aujourd'hui confiantes d'inaugurer le prochain Dame Tartine au cours des mois à venir. Une ouverture qui en entraînera bien d'autres, espère Mme Rondeau.

«Nous écrivons présentement la Bible Dame Tartine afin que nos futurs franchisés soient en mesure de recréer l'atmosphère et le menu en se référant à ce

livre. C'est notre marque de commerce, il faut que ce soit pareil partout», raconte cette dernière.

En plus des repas du matin, le restaurant offre des diners en semaine et peut également être un lieu pour les réceptions privées grâce à son permis d'alcool.

Mmes Rondeau et Girard ont par ailleurs développé leur propre gamme de produits, tels le café et la compote de pommes. Les deux propriétaires comptent d'ailleurs rencontrer quelques épiciers pour que les créations Dame Tartine se retrouvent sur les tablettes des supermarchés sous peu. ■



Nathalie Girard et Natacha Rondeau de chez Dame Tartine.

Robert Paradis
Président-éditeur

Renel Bouchard
Directeur général

Charles Couture
Directeur général adjoint

Gilles Lévesque
Rédacteur en chef

Arianne Guillemette-Munger
Marie-Josée Parent
Journalistes

Rémy Boily
Stéphanie Brulé
Photographes

Gabrielle Agarla
Adjointe à la direction
générale

Denis Jolin
Sylvie Leblanc
Michel Turgeon
Manon Lavigne
Nancy Leclerc
Francis Benoit
Nathalie Beaulieu
Kimberley Rouse
Martine Tanguay
Conseillers publicitaires

Hebdo Sélect
Publicité nationale

Rose Audette-Lemondé
Directrice de
la production

Christian Marleau
Directeur de
la distribution

Chantal Bouchard
Directrice des services
administratifs

Imprimé par :
Quebecor World Saint-Jean

CLASSE
Affaires

Une publication du:



Le Canada Français

84, rue Richelieu
Saint-Jean-sur-Richelieu
(Québec) J3B 6X8
Téléphone : 450 347-0323

Toute reproduction des annonces ou information, en tout ou en partie de façon intégrale ou déguisée, est formellement interdite sans la permission écrite de l'éditeur.

Germain Boucher Sports, l'art de se renouveler

MARIE-JOSÉE PARENT

marie-josée.parent@canadafrancais.com

Ils sont au service des amateurs de sports récréatifs depuis 58 ans. Pourtant, en 2005, les trois propriétaires de Germain Boucher Sports, Ronald, Réal et Marc Boucher, ont décidé qu'il était temps de faire peau neuve. Pour se faire, ils ont pris une décision majeure, celle de laisser à la compétition la vente d'articles de chasse et de pêche.

À la place, les gestionnaires ont décidé d'offrir à leur clientèle davantage de vêtements récréatifs. Ils ont même organisé un défilé de mode, en novembre 2008, pour faire la promotion de ces nouveaux morceaux destinés aux amateurs de motoneiges, de motocyclettes et de véhicules tout-terrain. Cet événement visait aussi à souligner le 60^e anniversaire de l'entreprise.

Cette même année a été véritablement celle du renouveau puisqu'ils ont saisi l'occasion pour introduire une nouvelle ligne de produits, soit les bateaux de pêche de plaisance et les moteurs hors-bord. «Nous avons fait des rénovations dans le but de développer ce



Ronald Boucher, Lucie Guillotte et Marc Boucher, de Germain Boucher Sports.

marché, indique Lucie Guillotte, de Germain Boucher Sports. Nous avons refait entièrement la façade et doublé la salle de montre».

En trois ans, Germain Boucher Sports s'est ainsi complètement transformé. Pour répondre à la nouvelle demande, le nombre d'em-

ployés est passé de dix à seize au cours de cette période. De belles années s'annoncent donc pour la compagnie qui est à sa troisième génération

à la direction. La quatrième est déjà sur le plancher de vente et se prépare à prendre la relève lorsque le moment viendra. ■

L'Entrepôt Griffé prend votre style sous son aile

ARIANE GUILLEMETTE-MUNGER

ariane.guillemette-munger@canadafrancais.com

En quelques mois seulement, l'Entrepôt Griffé est devenu la destination tendance par excellence pour les gens désireux d'adopter un style à la fois chic et classique. Un succès qui s'est rapidement traduit par des honneurs à l'échelle de la province et l'ouverture d'un second point de vente pour l'entreprise qui a soufflé sa première bougie l'automne dernier.

«Nous n'aurions jamais pensé que ça allait prendre autant d'ampleur aussi rapidement, avoue Julie Garneau, copropriétaire de l'Entrepôt Griffé avec Mélisa Langlois. Comme quoi nous avons vraiment répondu à un besoin.»

Le concept du commerce en a effectivement attiré plus d'un: une boutique de style loft qui propose des vêtements de marques à des prix négociés à l'avantage des clients. La croissance de l'entreprise a été telle que le jury



Julie Garneau et Mélisa Langlois de l'Entrepôt Griffé.

provincial du Concours québécois en entrepreneuriat a décerné deux trophées à Mmes Garneau et Langlois lors de la finale 2008, soit celui de la deuxième position dans la catégorie «Commerce» et un autre portant le titre d'«Entrepreneuriat féminin jeunesse».

En quelque sorte victimes de leur succès, les propriétaires n'ont eu d'autres choix que d'ouvrir une deuxième boutique dans le centre-ville pour laisser la place aux nouveaux arrivages. Afin de bien distinguer les deux magasins, on changera dès le mois prochain le nom du commerce du boulevard Saint-Luc pour l'Espace Griffé, alors que celui du Vieux-Saint-Jean gardera l'appellation Entrepôt Griffé.

L'idée de franchiser leur entreprise trotte également dans la tête des deux femmes d'affaires depuis quelque temps déjà. Un résident de la Rive-Nord serait d'ailleurs intéressé à implanter le «concept griffé» dans sa région. Un défi que pourrait bien relever Julie Garneau et Mélisa Langlois sous peu. ■

Une cure de jeunesse pour le Club de Golf Baie Missisquoi

MARIE-JOSÉE PARENT

marie-josée.parent@canadafrancais.com

Le Club de Golf Baie Missisquoi offre aux golfeurs de la région des verts depuis les années 60. Ceux qui y jouaient connaissent bien le parcours qui fait face au majestueux lac Champlain, à Venise-en-Québec. Ce qu'ils n'ont pas découvert, c'est l'après 2006. Cette année a été marquée par l'arrivée d'un nouveau propriétaire, Luc Boissé.

Depuis l'entrée en poste de ce gestionnaire originaire de Saint-Paul-d'Abbotsford, le jeu n'est définitivement plus le même. À commencer par l'accueil des joueurs qui se fait désormais dans un bâtiment complètement rénové. Une terrasse, un bar et une salle de réception leur assurent un plus grand confort et une ambiance agréable pour entamer ou terminer la journée. Autre nouveauté qui améliore certainement la qualité des quel-



Luc Boissé, Micheline Landry et David Ditchan, du Club de Golf Baie Missisquoi.

ques heures passées sur les verts, l'achat de plusieurs nouvelles voiturettes électriques modernes, en 2006 et 2007.

En faisant l'acquisition du terrain, Luc Boissé s'était promis qu'il redorait l'image du Club de golf afin qu'il devienne une destination de choix pour les amateurs. Pour se faire, il misait sur une stratégie simple, celle d'assurer le meilleur service possible à sa clientèle. «Nous avons instauré une politique de satisfaction garantie, explique-t-il. En cas d'arrêt de la partie alors qu'elle n'est pas terminée, nous remettons un autre 18 trous. Mauvais temps, chaleur excessive, urgence, il n'y a pas de problème.»

Ces stratégies semblent les bonnes pour le gestionnaire qui a vu le nombre de tournois doublé et les abonnements augmentés de 120% en trois ans. Celui qui emploie 16 personnes a de plus créé quatre postes saisonniers. ■

Photo Remy Boily

Le Championnat québécois de hockey d'antan, déjà une tradition

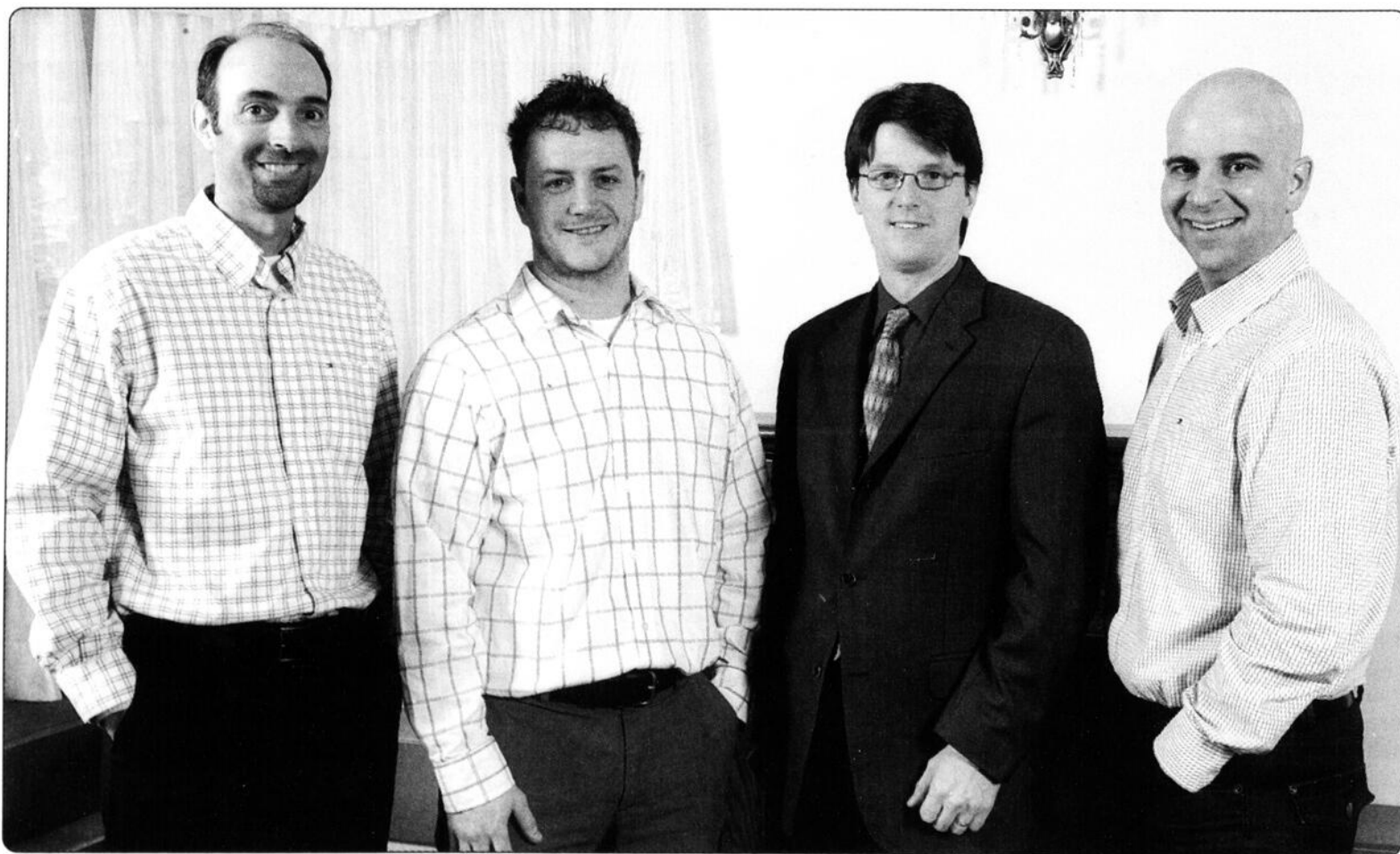
MARIE-JOSÉE PARENT

marie-josée.parent@canadafrancais.com

En 2006, naissait un événement qui tient désormais une place importante dans le calendrier hivernal des Johannais, le Championnat québécois de hockey d'antan. Comme un clin d'œil à la génération passée, des joueurs de partout se réunissent sur la glace du canal de Chambly pour disputer des parties à l'ancienne. À quatre contre quatre, sans gardien, sans contact et sans arrêt de jeu, les participants s'échangent le contrôle de la rondelle et tentent de la faire pénétrer dans un filet d'une hauteur de dix pouces seulement.

Si la première édition de l'événement a été celle de la découverte, celle de 2008 a prouvé qu'une tradition venait de naître à Saint-Jean-sur-Richelieu. En plus des participants, dont le nombre d'équipes est passé de 44 à 64 en trois ans, le nombre de visiteurs a aussi connu une augmentation constante, au grand bonheur des organisateurs et des commerçants locaux.

Ce sont d'ailleurs l'organisme Rues principales Vieux-Saint-Jean et le Fonds de développe-



Paul Malley, Stéphane Laroche, Alain Laplante et Frédéric Lanoue, du Championnat québécois de hockey d'antan.

ment du Cégep de Saint-Jean-sur-Richelieu qui sont responsables de la tenue de l'événement. Si le premier veut avant tout faire connaître le Vieux-Saint-Jean aux

touristes, le second profite de la rencontre pour amasser des fonds pour les activités sportives de l'école. En 2008 seulement, 15 000\$ lui ont été remis.

«C'est une fin de semaine très festive où les familles aiment s'y retrouver. Le calibre de jeu est de plus en plus relevé chaque année. Nous avons encore plusieurs pro-

jets d'expansion en tête», conclut sur une note encourageante, le directeur général de Rues principales Vieux-Saint-Jean, Alain Laplante. ■

Photo Remy Boily

Servir+, chaque patient est un membre de la famille

ARIANE GUILLEMETTE-MUNGER
ariane.guillemette-munger@canadafrancais.com

Chaque fois qu'elles prodiguent des soins à un patient, Flore Côté et Colette Loiselle de Servir+ agissent comme s'il était question d'un membre de leur famille. Désireuses de voir leurs «proches» en santé, ces dernières possèdent maintenant leur propre clinique, en plus d'offrir des services spécifiques pour les voyageurs.

Franchisées Servir+ depuis la fin des années 90, une entreprise québécoise spécialisée dans les soins à domici-

le et en établissement, Mmes Côté et Loiselle ont su se bâtir un solide réseau composé d'une trentaine d'infirmières, d'infirmières auxiliaires et de préposés aux bénéficiaires.

Depuis 2007, leurs affaires ont d'ailleurs pris un important tournant, alors qu'elles se sont établies à la Clinique de physiothérapie et d'ostéopathie de Saint-Jean-sur-Richelieu. Un pied à terre qui leur a permis d'augmenter leur clientèle et d'offrir depuis l'an dernier une Clinique Voyage. Ainsi, en plus de s'occuper de la vaccination, l'équipe de Servir+ propose des sessions d'information à ceux qui s'apprêtent

à jouer les globe-trotters.

«Le côté humain est très important pour nous et nous écoutons toujours notre clientèle, à savoir ce qu'elle désire et ce qu'on pourrait faire pour répondre entièrement à ses besoins», d'indiquer Mme Loiselle.

L'entreprise ajoute donc ce service aux prélèvements, aux prises de sang, aux soins palliatifs et postopératoires, aux traitements intraveineux, au dépistage et à l'accompagnement déjà offerts. Cette polyvalence lui permet d'ailleurs de travailler en partenariat avec le CSSS Haut-Richelieu-Rouville.



Colette Loiselle et Flore Côté de Servir+.

La Résidence Saint-Jean-sur-Richelieu inaugure ses unités de convalescence



Stéphane Mathieu et Annie Larochelle, de la Résidence Saint-Jean-sur-Richelieu.

MARIE-JOSÉE PARENT

marie-josée.parent@canadafrancais.com

La vieillesse guette tous les citoyens à court, moyen ou long terme. La Résidence Saint-Jean-sur-Richelieu offre depuis 2007 un endroit chaleureux où il fait bon vivre pour les personnes âgées autonomes ou en légère perte d'autonomie. Avec ses 120 unités cinq étoiles, à proximité de tous les services, les citoyens n'ont plus à craindre l'apparition de quelques rides.

En plus de cette aile luxueuse, l'entreprise du boulevard

Saint-Luc comprend une Maison de soins palliatifs de 15 lits qui fut inaugurée en décembre 2007. Il s'agit d'un projet pilote innovateur en partenariat avec le réseau de santé publique. «Le but est d'aider à désengorger le système de santé, explique le propriétaire, Stéphane Mathieu. Jusqu'à maintenant, nous avons eu environ 250 personnes. Leur séjour est parfois de courte durée, voilà pourquoi ils ont été nombreux à bénéficier des installations».

Moins de trois mois après cette ouverture, la Résidence

Saint-Jean-sur-Richelieu a procédé à l'ouverture de ses unités de convalescence. Une trentaine de places sont disponibles pour les personnes qui ont besoin de soins après un passage en centre hospitalier.

«L'approche que nous avons envers notre clientèle repose sur la qualité des services, la propreté et l'expertise. Nous voulons avant tout que les gens soient satisfaits peu importe leur condition», conclut Stéphane Mathieu. Pour répondre aux besoins de sa clientèle, 90 employés travaillent à la Résidence Saint-Jean-sur-Richelieu.

Coûteuse l'assurance-vie?

Protection personnelle, hypothécaire ou prêt commercial

À ce prix-là, pouvez-vous vraiment vous passer d'une protection adéquate?

Âge	HOMME (non-fumeur)		FEMME (non-fumeuse)	
	250 000\$	500 000\$	250 000\$	500 000\$
30 ans	17,78	28,35	12,83	19,80
35 ans	18,27	27,72	14,40	21,60
40 ans	22,23	36,90	18,00	26,91
45 ans	31,05	54,90	23,12	36,90
50 ans	43,43	79,20	31,73	55,80
55 ans	69,08	127,80	48,60	89,10

*Tarifs mensuels sujets à changement sans préavis, taux sur approbation

Contactez-nous dès maintenant pour obtenir votre soumission sans frais par téléphone!



Bessette
ROMÉO BESSETTE ET FILS INC.
ASSURANCES ET SERVICES FINANCIERS

Tél.: 450 359-8888

Mentionnez cette offre pour l'assurance-vie

Nuvac mise sur un environnement propre et sain

ARIANE GUILLEMETTE-MUNGER
ariane.guillemette-munger@canadafrancais.com

Soucieuse d'améliorer la qualité de notre environnement, Nuvac s'est d'abord penchée sur les effluves et les déchets des porcheries avant d'ajouter les eaux usées municipales à sa cible. Aujourd'hui, l'entreprise est en mesure de réduire les concentrations de gaz sulfureux et de phosphate dans nos cours d'eau, soit les grands responsables des mauvaises odeurs et des algues bleu-vert.

Implantée dans la région depuis 2000, Nuvac est à la fine pointe de la technologie. Pas le choix, lorsqu'on sait que le procédé à la base de ses réalisations est en fait une combinaison de bactéries, d'enzymes et de levures mis en dormance. Un créneau qui lui permet de se démarquer à l'échelle internationale.

C'est d'ailleurs à la rencontre du maire de St. Albans, au Vermont, que Noël Gauthier a vu son projet de diminuer la concentration de phosphate dans les eaux usées se concrétiser. Depuis deux ans, la ville expérimente avec succès le procédé élaboré par Nuvac et voit ses cours d'eau se purifier.

À un point tel que l'entreprise d'Iberville pourrait bien exporter son produit dans



Noël Gauthier et Évelyn Smaers de Nuvac.

d'autres états américains si la rencontre prévue en mai à Washington porte des fruits. Des contrats qui permettraient à l'entreprise de pratiquement doubler son chiffre d'affaires.

«Nous en sommes encore qu'au début», promet le président.

Après tout cela, quels pourraient bien être les prochains projets de M. Gauthier et son

équipe? Outre les pourparlers en cours pour que l'entreprise puisse fabriquer ses propres levures, Nuvac vient tout juste d'accepter d'être du nombre des organisateurs d'un événement

international sur l'eau qui se tiendra en 2010. «Nous ne faisons pas que des produits, nous sommes des participants de la technologie», de conclure Noël Gauthier. ■

Les Serres Sabrevois cultivent 60 000 pieds carrés de fleurs

ARIANE GUILLEMETTE-MUNGER
ariane.guillemette-munger@canadafrancais.com

À l'aube de son premier anniversaire, Les Serres Sabrevois en auront impressionné plus d'un lors de la saison chaude, l'an dernier. Il faut dire que 60 000 pieds carrés de fleurs cultivées sur place n'est pas peu banal. De quoi titiller le pousse vert qui sommeille en vous.

«Je crois bien que nous sommes les seuls dans la région à produire presque en totalité nos plantes en aussi grande quantité», avoue Steve Mathieu, responsable de la gestion des lieux avec son père, Denis Mathieu, et Patrice Desjardins.

Au total, neuf serres sont dédiées aux annuelles, cinq aux vivaces et une autre héberge la production de légumes et de fines herbes.

En tout et pour tout, M. Mathieu estime cultiver plus d'un



Steve Mathieu des Serres Sabrevois.

millier de variétés de végétaux, un nombre qu'il compte augmenter de façon exponentielle sous peu. C'est que dans un proche avenir, ce dernier prévoit construire une dizaine de serres supplémentaires et cultiver un champ de vivaces, question d'en mettre plein la vue à ses clients.

«La demande est là et nous pouvons le faire. L'an dernier, même avec autant de plantes, nous pensions en manquer après quelques jours d'ouverture», se souvient le jeune homme d'affaires dans la trentaine.

Déjà, pour la saison à venir, les propriétaires voient grand et comptent ouvrir les portes des Serres jusqu'en octobre grâce à leur nouvelle ligne d'arbustes. Sans oublier la boutique annexée aux serres qui offre des accessoires de décoration pour agrémenter les parterres.

«En rentrant chez nous, nous voulons que les gens puissent faire un terrassement complet», de préciser Steve Mathieu. ■

Changement de mains réussi pour Kébec Saint-Jean Électrique

ARIANE GUILLEMETTE-MUNGER
ariane.guillemette-munger@canadafrancais.com

Pour son trentième anniversaire, Kébec Saint-Jean Électrique a de quoi célébrer. En plus d'avoir su s'adapter au marché afin de rester dans la course au fil des années, l'entreprise familiale a orchestré son changement d'administration de main de maître. Une réalisation dont la famille Duval n'est pas peu fière.

Lorsque Claude Duval s'est lancé en affaires en 1979, il ne se doutait probablement pas que trois décennies plus tard, son entreprise allait toujours occuper le même emplacement sur Grand-Bernier Sud et que les affaires allaient continuer de rouler pour lui. Pour lui, et pour son fils Jessy, qui a pris le flambeau il y a trois ans de cela.

Un transfert qui a demandé à la fois patience et ajuste-



Jessy Duval de Kébec Saint-Jean Électrique.

ments aux gestionnaires et employés de ce commerce spécialisé dans les installations électriques industrielles, commerciales et institutionnelles. Le jeu en valait toutefois la chandelle, comme le souligne le nouveau propriétaire de 32 ans.

«Ça fait 16 ans que je suis dans l'entreprise et maintenant six ans que je siège au conseil d'administration. J'ai travaillé fort pour m'y tailler une place, raconte Jessy Duval. Ça prend du temps pour se faire un nom auprès de son équipe, de ses clients et de ses fournisseurs. Il faut être patient pour bien réussir.»

Quelques années après avoir sérieusement entamé des démarches auprès des institutions bancaires et des conseillers en relève, la famille Duval et les 12 employés de Kébec Saint-Jean Électrique peuvent ainsi dire mission accomplie. Tout arrive à point à qui sait attendre, comme dit le dicton! ■

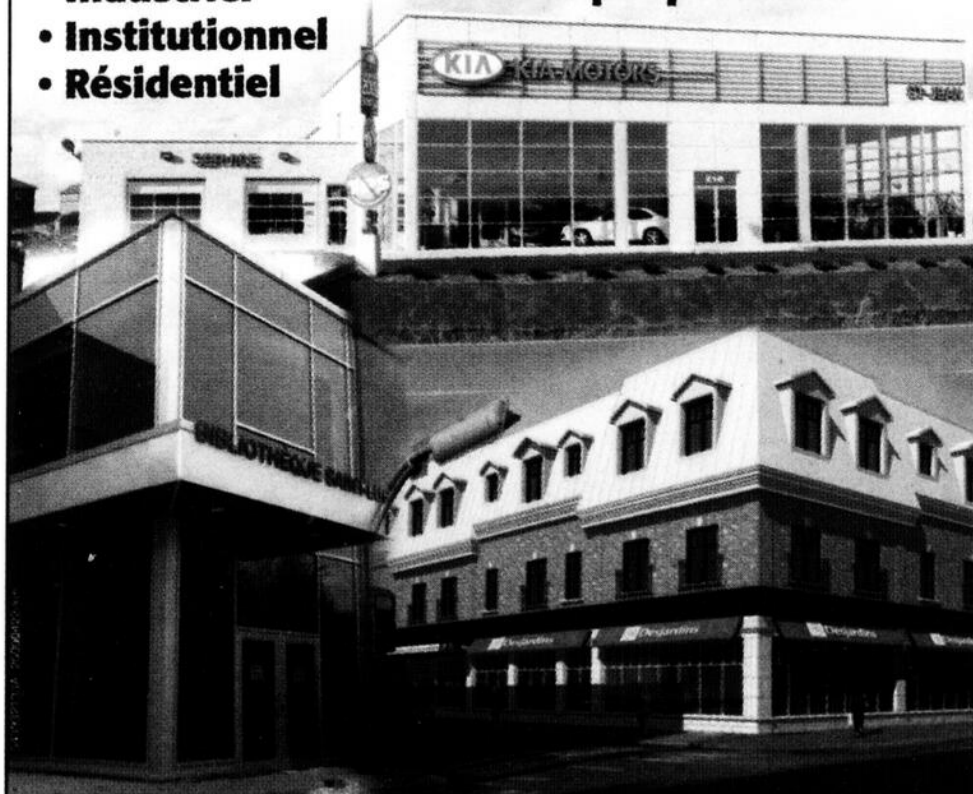
AXIM

AXIM CONSTRUCTION

ENTREPRENEUR GÉNÉRAL

- Commercial
- Industriel
- Institutionnel
- Résidentiel

G.PÉPIN ET FILS
propriétaires



450 358-3885

info@aximconstruction.com
www.aximconstruction.com
R.B.Q.: 2628-2731-99

Racine Chevrolet avec vous depuis 15 ans.



RACINE
CHEVROLET

200, Rue Moreau
Saint-Jean-sur-Richelieu
450 359-5900

543513133A_20090422_4

La famille Schnegg, l'âme de la ferme Retoma

MARIE-JOSÉE PARENT

marie-josée.parent@canadafrancais.com

Il y a vingt ans, Marcus Schnegg quittait sa Suisse natale en direction du Canada. Ses parents souhaitant que leurs trois enfants étudient en langue française, choisissent le Québec comme destination finale, plus précisément Saint-Blaise-sur-Richelieu. Eux qui connaissent déjà le milieu de l'agriculture pour avoir loué pendant de nombreuses années une ferme, achètent une terre dans la région.

Deux décennies plus tard, Marcus Schnegg est désormais à la barre de l'entreprise essentiellement familiale. Sous sa gouverne, il y a 115 têtes d'animaux, dont 60 vaches laitières ainsi que 175 hectares de terre à cultiver. Ces dernières servent pour le maïs, le soya, l'orge, le seigle, la luzerne et le foin.

Conscient de l'importance de faire sa part pour l'environ-



Ruth et Marcus Schnegg, de la Ferme Retoma.

nement, Marcus Schnegg se fait un devoir d'appliquer les techniques les plus récentes en matière d'agriculture. Il plante ainsi ses semences en semi-direct, c'est-à-dire entre les épis de maïs de l'année précédente. Cette technique prévient l'érosion des sols et diminue la quantité de minéraux contenue dans la terre. Il priorise aussi la préservation des bandes riveraines, afin d'éviter la pollution des lacs et rivières.

Au cours des dernières années, la ferme Retoma a construit une nouvelle étable pour améliorer le confort des bêtes et a bâti un entrepôt pour le fumier. Elle a aussi participé aux journées portes ouvertes de l'Union des producteurs agricoles, en septembre 2008. «Plus de 1000 personnes sont venues visiter la ferme, souligne Marcus Schnegg. C'est important de faire la promotion des produits locaux. Les gens ont très peu d'accès directs avec le milieu de la production laitière.» ■

Photo Remy Boily

Célébrons 45 ans d'Excellence

**L'EXCELLENCE
de l'art**

Paul LAFOREST
de Rencontre St-Jean
récipiendaire

1987 - catégorie Arts
1997 - catégorie Événement touristique
2000 - catégorie Entreprise culturelle



La CCHR : Partenaire de votre croissance
Gala 2009 de la Chambre de Commerce du Haut-Richelieu

543409133A_20090422-mj

Célébrons 45 ans d'Excellence

En nomination



Les propriétaires tiennent à remercier leur équipe sans qui ils n'auraient pu performer avec autant de force ainsi que tous leurs collaborateurs et clients qui leur ont fait confiance pour ainsi se retrouver parmi les nominés.

450 347-3457
www.bouchersports.ca
980, boul. d'Iberville, Saint-Jean-sur-Richelieu

POUR L'EXCELLENCE

La CCHR : Partenaire de votre croissance



Gala 2008 de la Chambre de Commerce du Haut-Richelieu

543135133A_20090422-m

Jamais trop jeune pour prendre la relève familiale

MARIE-JOSÉE PARENT

marie-josée.parent@canadafrancais.com

Il a tout juste 25 ans, mais il est déjà à la tête de sa propre entreprise. Alexandre Loïselle est la preuve vivante que la jeunesse n'a pas peur du travail. Propriétaire de la Ferme Loïselle, à Sainte-Brigide-d'Iberville, le jeune homme a l'avenir devant lui, comme le prouvent les nombreux projets qu'il compte réaliser au cours des prochaines années.

Trop jeune pour être dans les affaires? Pas du tout, si on compte qu'il a déjà six ans d'expérience à la tête de son entreprise. «Mon père est décédé en 2003 et depuis, je m'occupe à 100% de la ferme, révèle Alexandre Loïselle. J'ai toujours su que je voulais un jour avoir une compagnie, je ne savais simplement pas dans quel domaine je serais».



Alexandre Loïselle, de la Ferme Loïselle.

Seul maître d'œuvre à la ferme, il a sous sa responsabilité 50 têtes et 100 hectares de terre agricole. 80% de son chiffre d'affaires provient de la production laitière, le reste, de la vente du maïs, du soya, de l'orge et du foin qu'il cultive. Pour accomplir ses tâches quotidiennes, le jeune homme travaille environ dix heures par jour, sept jours sur sept. Les vacances, il ne connaît pas, surtout en été.

En février 2009, il est devenu le seul actionnaire de la ferme. Sa mère détenait auparavant la moitié des parts. Le gestionnaire, qui profite de l'hiver pour poursuivre ses études, compte bien diversifier son champ d'activité dans les années à venir en entrant dans le domaine des produits de biomasse. Il espère aussi transformer son étable pour installer la traite robotisée. ■

Photo Rémy Boly

Déry Toyota est fier de souligner l'implication et les prises de position importantes de la Chambre de commerce du Haut-Richelieu, sur les dossiers et enjeux concernant le développement de notre région. Elle assume bien son nouveau thème : Partenaire de votre croissance.



Michel Fecteau

Président du bureau des Gouverneurs CCHR et élu Bénévole de l'année au Québec par FDCCQ.



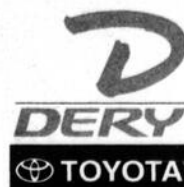
543099133A_20090422-9

Tous nos véhicules sont traités AVEC ATTENTION



Mme Marie-France Déry, directrice générale et directrice du Service à la clientèle de Dery Toyota et M. Jean-Claude Paquette de CarrXpert, s'associent.

PERSONNE NE FAIT MIEUX QUE NOUS...



450 359-9000
1055, boul. du Séminaire Nord
Saint-Jean-sur-Richelieu



450 348-5145
145, boul. Saint-Luc
Saint-Jean-sur-Richelieu

543100133A_20090422-8

Automatisation Optima vise le rendement maximal

MARIE-JOSÉE PARENT

marie-josée.parent@canadafrancais.com

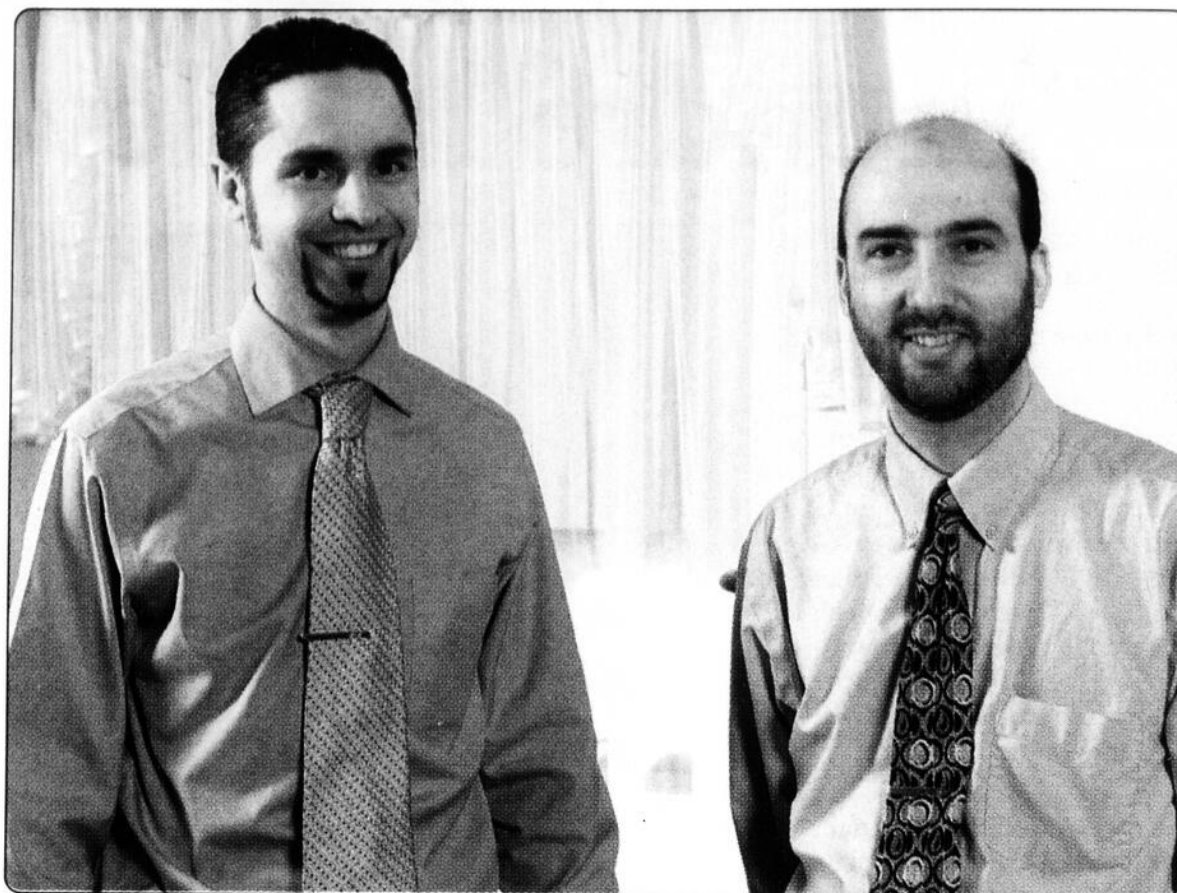
Atteindre le rendement maximal de son entreprise, voilà ce que propose Automatisation Optima, une firme de génie-conseil établie à Saint-Jean-sur-Richelieu. Cette compagnie, fondée par l'ingénieur Richard Poirier en 2001, offre de concevoir et d'optimiser les systèmes de contrôle de procédés et des automatismes des entreprises manufacturières.

De l'opération en passant par la régulation jusqu'à la distribution de l'information aux gestionnaires, Automatisation Optima automatise et informatise les usines afin d'augmenter leur productivité et leur compétitivité, diminuer leurs coûts de production, leur permettre un accès facile et rapide à l'information désirée et améliorer la qualité de leurs produits.

Depuis l'ouverture, Automatisation Optima s'est taillé une place de choix dans son domaine et compte désormais des clients

fidèles partout en province. D'un bureau au sous-sol de sa résidence, Richard Poirier est maintenant passé à des installations modernes sur le Chemin du Grand Bernier. Au fil des ans, il s'est entouré d'une équipe formée d'un ingénieur, de deux techniciens et d'un adjoint administratif. Pendant la saison estivale, il travaille à la formation de la relève en prenant un stagiaire sous son aile.

En 2008, Richard Poirier a aussi développé un nouvel outil de mise en marché, un site Internet, et a investi dans la recherche. Son entreprise est d'ailleurs détentrice de deux brevets sur des logiciels. «Il n'y a pas toujours des outils parfaitement adaptés à nos besoins, soutient Richard Poirier. Nous avons un département de programmation qui est en mesure de concevoir à partir de rien ce que nous voulons». Le gestionnaire, qui ne compte pas de clients à Saint-Jean-sur-Richelieu dans son carnet d'adresses, espère percer dans la région au cours des prochaines années. ■



Jasmin Blouin et Richard Poirier, de Automatisation Optima.

Aqua Spa offre encore plus d'espace pour se détendre

ARIANE GUILLEMETTE-MUNGER

ariane.guillemette-munger@canadafrancais.com

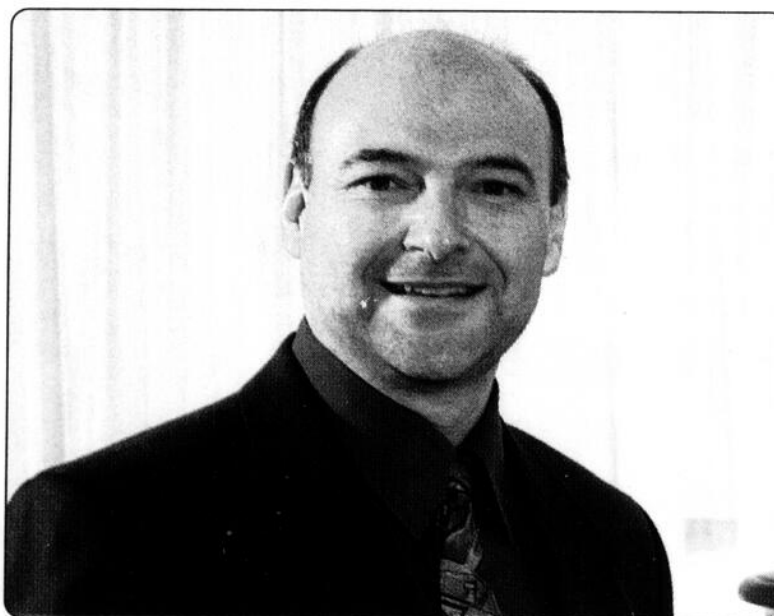
Si le centre de massothérapie Aqua Spa est réputé pour procurer de précieux instants de détente à sa clientèle, son propriétaire est loin d'avoir vécu une année 2008 de tout repos. Après avoir agran-

di les lieux pour permettre l'arrivée de l'expérience thermique, Sylvain Tremblay est toutefois bien heureux de ne pas avoir chômé.

En plus d'avoir amené un bain hammam, un spa, un bassin d'eau froide et un sauna finlandais sous son

toit, Aqua Spa offre une salle d'attente plus spacieuse à sa clientèle, de même qu'un vestiaire et une aire de détente.

Au cours du dernier mois, on a en outre procédé à l'ajout de trois salles de massothérapie aux six déjà existantes. Les nouveaux locaux seront d'ailleurs suffisamment grands pour permettre les massages en duo, de plus en plus populaires chez les couples. Des services qui s'ajoutent à la balnéothérapie, au bain flottant et à l'infrathérapie, pour ne nommer que ceux-là.



Sylvain Tremblay d'Aqua Spa.

«Nous entrons maintenant dans les ligues majeures, constate Sylvain Tremblay. Ce qui me flatte le plus, c'est lorsqu'on me demande si Aqua Spa est une bannière. Nous avons vraiment le souci de bien servir notre clientèle et de lui offrir plusieurs choix de détente.»

Tous ces changements ont d'ailleurs permis à l'entreprise de doubler son chiffre d'affaires lors de la dernière année. De quoi motiver le propriétaire dans ses nombreux projets à venir. «Les chiffres s'annoncent d'ailleurs très bons pour 2009», se réjouit-il. ■

PROBLÈMES D'IMPRIMANTES
PROBLÈMES DE COPIEURS

1 SOLUTION UNIQUE

450 346-5664



Maximisez votre efficacité!



1^{er} détaillant hybride au Québec
www.ictcopieur.com

Les finalistes
au Gala d'Excellence

Des gagnants
en affaires



Félicitations à vous tous!



BELLEFLEUR ET ASSOCIÉ S.ENC.
COMPTABLES AGRÉÉS
Membre du Groupe Bellefleur

CERTIFICATION
FISCALITÉ • FINANCEMENT
SERVICES-CONSEILS

Tél. : 450 349-1139

Mtl. : 514 990-4432

Téléc. : 450 349-3226

bellefleur@groupebellefleur.ca

315, rue MacDonald, bureau 219
Complexe Le Bougainvillier
Saint-Jean-sur-Richelieu (Québec) J3B 8J3

Les Habitations Réjean Roy font dans le haut de gamme

ARIANE GUILLEMETTE-MUNGER

ariane.guillemette-munger@canadafrancais.com

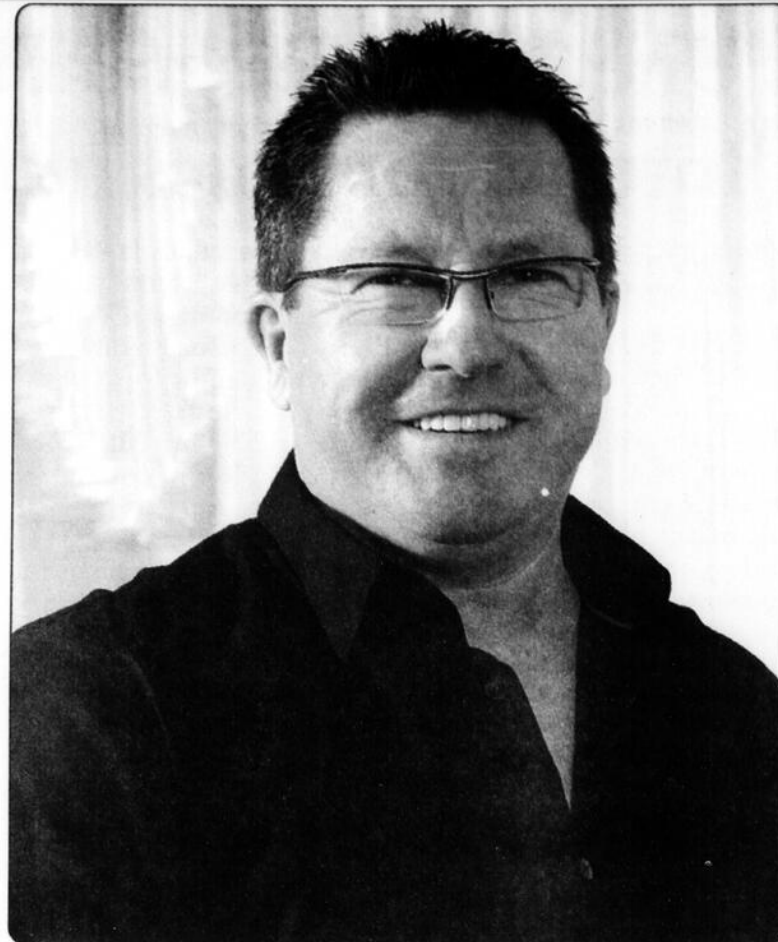
Les Habitations Réjean Roy ont su faire leurs preuves en matière de constructions résidentielles haut de gamme à Saint-Jean-sur-Richelieu. L'ampleur de ses deux dernières réalisations, le Boisé de l'Île et les condominiums l'Envolée, en témoigne bien. Celles-ci ont d'ailleurs raflé bien des honneurs, dont le projet domiciliaire de l'année 2008 lors du gala Qualité Habitation.

maisons déjà construites sur l'Île Sainte-Thérèse qui ont reçu ce prix dans la catégorie Valeur moyenne de plus de 400 000\$, l'automne dernier. Un projet qui devrait être entièrement complété d'ici quatre ans, pour un total de 220 luxueux foyers pouvant valoir jusqu'à 4 M\$ l'unité. Du jamais vu dans le Haut-Richelieu.

«J'essaie toujours de me démarquer de la masse, ce qui me permet d'exploiter pleinement mon créneau», indique Réjean Roy, à la barre des Habitations du même nom depuis 1995.

Boisé de l'Île, son entreprise a également été l'un des promoteurs des 44 condominiums érigés sur la rue Champlain, devant la rivière Richelieu. Un projet ayant lui aussi été maintes fois récompensé et qui prévoit un total de 88 unités haut de gamme.

M. Roy estime d'ailleurs qu'en 2008, l'ensemble des réalisations de son entreprise a généré des retombées économiques de près de 25 M\$ dans le Haut-Richelieu. «Je me fais un devoir de faire affaire avec les fournisseurs locaux et d'attirer une nouvelle clientèle à Saint-Jean avec des maisons de luxe», de souligner ce dernier.



Réjean Roy des Habitations Réjean Roy.

Ce sont les quelque 100

Outre la continuité du

L'union fait la force avec le groupe Gestion Brault

ARIANE GUILLEMETTE-MUNGER

ariane.guillemette-munger@canadafrancais.com

À la vue d'un terrain à vendre sur les rives du Richelieu, les frères Christian, Jean-Luc et Yves Brault n'ont pas hésité. Concrétisant un rêve qu'ils chérissaient depuis longtemps, ces derniers ont créé le groupe Gestion Brault dont le premier projet de douze condominiums de luxe prend présentement forme aux abords du Chemin des Patriotes.

Il faut dire que la combinaison d'un agent immobilier et de deux entrepreneurs généraux a tout d'une formule gagnante. Unissant ainsi forces et connaissances, MM. Brault ont lancé la construction des Berges du Patriote l'hiver dernier, dont la phase I composée de six condominiums tire déjà à sa fin. Le premier coup de pelle pour le chantier du second édifice devrait quant à lui être donné au cours de la prochaine saison estivale. Les deux bâtiments seront certifiés Qualité Habitation et Novoclimat et représentent un investissement de 2,8M\$.



Jean-Luc, Christian et Yves Brault de Gestion Brault.

À terme, 12 propriétés auront une vue imprenable sur le Richelieu, les gestionnaires ayant pris soin de déplacer les fils électriques

venant gêner le paysage. Les rampes des balcons arrière seront également vitrées, question de bien apprécier la rivière. «Pour nous, l'empla-

cement du projet est bien important, c'est une valeur ajoutée, souligne Jean-Luc Brault. Nous attendons de trouver d'autres terrains inté-

ressants pour lancer d'autres constructions.»

Les Berges du Patriote est donc loin d'être le dernier projet signé Gestion Brault. Le

Groupe ouvre déjà l'oeil pour des terrains sur l'ensemble de la Rive-Sud de Montréal afin de construire d'autres condominiums. ■

Une 25^e année grandiose pour l'International des montgolfières

MARIE-JOSÉE PARENT

marie-josée.parent@canadafrancais.com

Le ciel de Saint-Jean-sur-Richelieu s'est coloré pour une 25^e année consécutive de plus d'une centaine de ballons en août 2008. L'organisation a souligné cet anniversaire en organisant plusieurs activités festives, sans compter les promotions qui ont permis à de nombreuses personnes d'entrer gratuitement sur le site.

Cette semaine anniversaire a commencé sur une excellente note avec la tenue d'un spectacle-bénéfice qui a engendré des profits de 70 000\$, dont 15 000\$

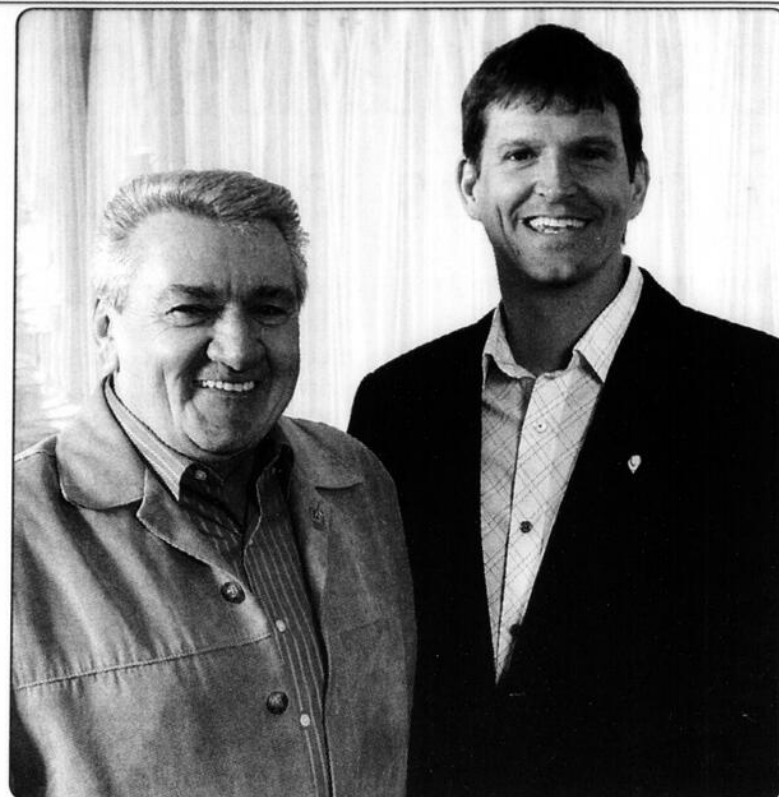
ont été remis dans la région. Cette journée a aussi permis l'inauguration de «La Tour de l'Annonceur», une innovation souhaitée depuis longtemps. «Nous voulions centraliser l'animation pour établir un pont entre le ciel et la terre, indique le directeur général de l'International, Martin Baccichet. Nous voulions que le 5 à 8 devienne une heure très spéciale».

Malgré une édition marquée par six jours de pluie, l'achalandage s'est maintenu, preuve de sa popularité auprès des familles. Cette année a d'ailleurs été marquée par

l'entrée du 6 000 000^e visiteurs.

Pour les célébrations du 25^e anniversaire, un surplus de 400 000\$ avait été conservé. Grâce à cela, des vedettes telles que Tokio Hotel, Kenny Rogers et America sont venues saluer les Johannais.

L'édition 2008 a engendré des retombées économiques de plus de 14 millions de dollars dans la région. L'événement permet à 15 personnes d'avoir un emploi à temps plein et à autant d'autres de travailler cinq mois par année. Pendant la semaine des festivités, 500 employés et plus de 1000 bénévoles oeuvrent sur le site. ■



Germain Poissant et Martin Baccichet, de l'International des montgolfières.

BOOM FM 104,1 séduit les baby-boomers

MARIE-JOSÉE PARENT

marie-josée.parent@canadafrancais.com

Les vêtements qu'ils portaient pendant leur jeunesse reviennent à la mode, les films qui ont marqué leur époque resuscitent et depuis juin 2005, la musique des baby-boomers s'entend à BOOM FM 104,1. Premier réseau «oldies» au Canada, la station diffuse uniquement des titres des années 60 et 70. Ce changement de vocation s'est fait à la suite de la vente de la radio de Saint-Jean-sur-Richelieu de Corus Entertainment à Astral média.

Depuis son entrée en ondes, BOOM FM 104,1 a connu une progression constante. Les amateurs de cette musique sont nombreux. «Le produit a été très bien accueilli, souligne André Gagnon, directeur général de BOOM FM. À Saint-Jean-sur-Richelieu, nous avons 74 500 auditeurs. C'est plus que le triple de ce que c'était il y a trois ans. Le réseau est d'ailleurs celui



André Caron et Jean-François Hébert de BOOM FM 104,1

qui a connu la plus forte croissance au Canada au cours des derniers mois.»

Véritable fenêtre sonore sur la région, BOOM FM se fait un devoir de s'impliquer dans sa communauté en collaborant avec plusieurs organismes. En trois ans, les dirigeants ont offert plus de 500 000\$ de temps d'antenne à ses partenaires.

En 2008, le réseau est allé chercher une nouvelle brochette d'animateurs pour diversifier son offre. Saint-Jean-sur-Richelieu s'éveille maintenant au son de la voix de François Bessette, animateur à RDS. D'autres noms tels que Marcel Leboeuf, Martin Fontaine et Nathalie Poulin se sont aussi joints à l'organisation.

BOOM FM 104,1 emploie 19 personnes à temps plein. Neuf postes ont été créés depuis 2007, notamment à l'animation et à la publicité. ■

Célébrons 45 ans d'Excellence



NUVAC science de la vie inc. développe, fabrique et commercialise une gamme complète de produits naturels à base de microorganisme et offre des services personnalisés dans le domaine de la santé animale, du traitement des matières organiques et de la gestion parasitaire.

NUVAC science de la vie inc. Tient à remercier tous les employés pour leur précieuse collaboration dans le développement et le succès de la compagnie. De plus, nous tenons à remercier tous nos clients pour leur fidélité au cours des dernières années.



POUR L'EXCELLENCE

650, Lucien-Beaudin, Saint-Jean-sur-Richelieu, 450 358-5691

En nomination



La CCHR : Partenaire de votre croissance
Gala 2008 de la Chambre de Commerce du Haut-Richelieu

543596133A_20090422-4K

Le centre de téléphonie Atelka répond aux besoins de ses clients

ARIANE GUILLEMETTE-MUNGER

ariane.guillemette-munger@canadafrancais.com

Pratiquement à pareille date l'an dernier, le centre de téléphonie Atelka accueillait sa première cohorte d'employés dans ses locaux de la rue Saint-Louis. Un an après son arrivée dans le Haut-Richelieu, l'entreprise a embauché plus de 150 personnes afin de servir sa clientèle canadienne et française.

Lors de l'annonce de la venue de la compagnie dans le parc industriel de Saint-Jean, le directeur Georges Karam et son équipe indiquaient avoir été attirés par le bassin de population de la région et la proximité de la métropole.

Après douze mois d'opération, on peut dire que ces derniers avaient vu juste: à l'ouverture de ses portes, Atelka a reçu un nombre important de curriculum vitae, lui permettant de former suffisamment



Georges Karam et François Lambert d'Atelka.

d'employés pour atteindre une pleine autonomie.

Aujourd'hui, on y propose entre autres des services d'assistance client, de support administratif et technique et de gestion des appels entrants et sortants pour des entreprises de télécommunication. Le travail des agents ne consiste donc pas à faire du télémarketing, mais bien à soutenir les compagnies dans leurs activités. Une nuance que ne manque pas de faire remarquer M. Karam. «Nous permettons aux entreprises de gagner du temps», précise-t-il.

Bien qu'Atelka soit une jeune compagnie qui vient tout juste de célébrer son huitième anniversaire, elle a su gagner les marchés québécois, ontariens et français grâce à ses sept centres d'appels dans l'Est canadien. Celui de Saint-Jean-sur-Richelieu est le dernier venu et il représente un investissement de l'ordre d'un million de dollars pour l'entreprise. ■

Amarrage RH accompagne les PME dans la gestion d'employés

ARIANE GUILLEMETTE-MUNGER

ariane.guillemette-munger@canadafrancais.com

Conscient que la gestion des employés représente parfois un véritable casse-tête pour nos PME, Rénald Rousseau tente d'éviter tracas et ennuis aux chefs d'entreprises en leur proposant les services d'Amarrage RH. Fort de son expérience en ressources humaines, il aide ces derniers à assembler efficacement tous les morceaux du puzzle pour un résultat à long terme.

Amarrage RH, c'est en fait un amalgame de conseils qu'offre M.

Rousseau pour tout ce qui englobe les ressources humaines d'une entreprise, allant de la formation des employés au développement et à la rétention de la main-d'oeuvre.

«Les petites compagnies n'ont pas toujours les moyens d'embaucher une personne uniquement pour développer des stratégies pour la gestion de leur équipe, observe celui qui dessert à la fois l'ensemble de la Rive-Sud et la métropole. Je travaille donc étroitement avec elles pour élaborer un plan de match selon leurs besoins.»

La vocation de l'entreprise n'est d'ailleurs pas étrangère à son nom. Comme l'explique M. Rousseau, son rôle consiste à amener les PME

au quai pour leur fournir les victuailles nécessaires afin qu'elles puissent continuer seules leur chemin. «Il faut les amarrer et simplement leur offrir les outils nécessaires», ajoute le président.

À la barre de son entreprise depuis 2007, Rénald Rousseau peut également réaliser des mandats d'impartition afin d'occuper temporairement un poste en gestion des employés lors d'un congé ou d'un départ. «Et avec tous les changements que connaît le marché et la volonté qu'ont les gens de vouloir concilier le travail et la vie privée, l'administration des ressources humaines est plus que jamais un élément clé», conclut-il. ■



Rénald Rousseau d'Amarrage RH.

F. FARHAT
LUNETTERIE
OPTICIENS D'ORDONNANCES

**SUR TOUTES LES MONTURES
ET SUR TOUTES LES GRANDES
MARQUES EN BOUTIQUE!**

DÉTAILS EN LUNETTERIE

450.348.8651

1050, boul. du Séminaire Nord, Saint-Jean-sur-Richelieu

Alain Gagnon opticien/ franchisé

La comptabilité est si simple avec Formation sur Mesure MG

MARIE-JOSÉE PARENT

marie-josée.parent@canadafrancais.com

La comptabilité est un vaste domaine réservé à une élite qui jongle aisément avec les chiffres? Pas du tout répond Madeleine Guay, celle qui a fondé en 2005 l'entreprise Formation sur Mesure MG et qui offre aux gestionnaires de PME des cours sur le logiciel Simple Comptable. Cet apprentissage vise à les rendre complètement autonomes en la matière dans leurs entreprises.

En effet, au terme d'une formation de 30 heures, à raison de trois heures par semaine, les

étudiants connaissent les rudiments du logiciel. Ils sont désormais familiers avec les principaux modules. S'ils veulent approfondir leurs acquis, il est possible pour eux d'adapter le contenu à celui de leur milieu de travail en participant à une deuxième séance de formation.

Madeleine Guay offre aussi à sa clientèle de les accompagner dans leur entreprise. Cette troisième phase de cours est celle du soutien aux compagnies. «Notre formation ne remplace pas le comptable à la fin de l'année pour les impôts, mais permet de se gérer soi-même le

restant de l'année», souligne la propriétaire qui compte deux employés à sa charge, une enseignante et une réceptionniste.

En 2008, la gestionnaire a déménagé ses locaux de la rue Dorchester au Vieux-Saint-Jean. Elle a profité de ce changement pour investir massivement afin de moderniser sa salle de classe. Elle s'est alors procuré de nouvelles tables de travail, des ordinateurs à la fine pointe de la technologie ainsi qu'un écran géant pour démontrer aux élèves les différentes démarches à accomplir pour maîtriser le logiciel.



Madeleine Guay, de Formation sur Mesure MG.

Une organisation de maître pour une soirée inoubliable

ARIANE GUILLEMETTE-MUNGER

ariane.guillemette-munger@canadafrancais.com

La réputation du Gala de l'Excellence n'est plus à faire auprès de nos entreprises et plusieurs d'entre elles aspirent d'ailleurs à recevoir un convoité

Félix-Gabriel-Marchand. Une notoriété qu'a su se forger l'événement grâce à l'organisation de maître qui l'entoure.

Préparer une soirée où plus de 600 convives doivent se divertir tout en étant attentifs lors de la

présentation de la vingtaine de finalistes et des récipiendaires est loin d'être une mince tâche. Parlez-en à la directrice générale de la Chambre de commerce du Haut-Richelieu, Marie Claude Beauvais. À la barre de cette soirée depuis maintenant neuf ans, elle

est bien au fait du temps et de l'énergie que requiert la réussite d'un tel événement.

Quelques jours à peine après la soirée de gala, les organisateurs se penchent déjà sur la prochaine cérémonie à venir. Rétrospective et conseils sont alors au rendez-vous afin d'aider le futur comité qui sera en charge de la coordination.

Puis, un peu après l'assemblée générale de la Chambre, généralement prévue en septembre, une dizaine de membres du regroupement d'affaires prennent officiellement en charge l'organisation du Gala de l'Excellence. Pendant six mois, ils se rencontreront régulièrement afin de discuter du thème de l'année, des catégories, du déroulement de la soirée, etc. Sans compter la décoration, la promotion, le repas et la sonorisation qui sont effectués en sous-traitance.

«C'est un honneur pour les entrepreneurs d'être félicités devant leurs pairs. Nous devons donc faire de notre mieux et leur offrir une soirée au-delà de leurs attentes, soutient Marie Claude Beauvais. Ça fait neuf ans que je l'organise et ça fait neuf ans que nous modifions la formule en ce sens.»

SÉLECTION

Depuis son arrivée à la Chambre, Mme Beauvais a également remanié la façon

dont les entreprises finalistes sont sélectionnées. Si le jury se basait autrefois uniquement sur la présentation papier des candidats, il invite aujourd'hui chaque entrepreneur à venir présenter lui-même ses réalisations lors d'une courte présentation.

Sept jurés ont ainsi accueilli une trentaine de représentants d'entreprises un peu plus tôt ce mois-ci. Des rencontres d'une douzaine de minutes, sans plus, où les aspirants finalistes devaient vendre leur salade et répondre aux multiples questions des juges. Une grille comptant plusieurs éléments cotés de 0 à 5 a par la suite été remplie et le résultat comptait pour 20% de la note finale, la balance étant compilée en fonction du dossier préalablement remis.

«Nous voulons vraiment sélectionner les entreprises méritantes et bien analyser les raisons pour lesquelles elles sont mises en nomination. En rencontrant chacune d'elles, on offre une chance égale à toutes», explique la directrice générale.

Un système qui semble porter fruit, puisque 94% des entreprises en lice pour un Félix-Gabriel-Marchand roulent toujours leur bosse après cinq ans.

Quels projets auront séduit les juges cette année? Nous connaissons la réponse vendredi prochain, lors du 45^e Gala de l'Excellence.



La directrice générale de la Chambre de commerce, Marie Claude Beauvais, en est à son neuvième Gala de l'Excellence.

TROPHÉE PERSONNALITÉ D'AFFAIRES PAR EXCELLENCE 2008

«Il faut partager ce moment avec son entourage»

- FERNAND PASCOAL

MARIE-JOSÉE PARENT

marie-josée.parent@canadafrancais.com

Il s'est présenté l'an dernier au Gala de l'Excellence en pensant passer une belle soirée en compagnie de ses proches, il est retourné à la maison avec dans les mains, le trophée de Personnalité d'affaires par excellence de l'année 2008. Douze mois plus tard, Fernand Pascoal est toujours aussi fier d'avoir remporté ce prix. Il souhaite au prochain lauréat de vivre ce moment pleinement et de le partager avec son entourage.

«Ce fût vraiment une surprise pour moi, se remémore le président de Multi Portions, Fernand Pascoal. J'étais l'invité d'un partenaire de la Banque nationale. Je pensais simplement passer une belle soirée avec les gens du milieu des affaires. J'ai cru au début que l'entreprise était peut-être sélectionnée, mais je ne suis jamais douté que j'étais pressenti comme Personnalité d'affaires par excellence.»

Lorsqu'il a été invité à s'avancer vers la scène, Fernand Pascoal se rappelle que les mots ne lui sont pas venus sur le coup pour exprimer sa gratitude. L'animateur de la soirée, Alain Choquette, lui a alors sauvé la mise en humour. Il s'est ensuite empressé de remercier ses pairs pour cet honneur inattendu, mais a aussi tenu à le partager avec son entourage. «Je l'ai accepté humblement. J'ai été très fier, mais je dois cette distinction aussi à mon personnel», souligne-t-il.

IMPACT

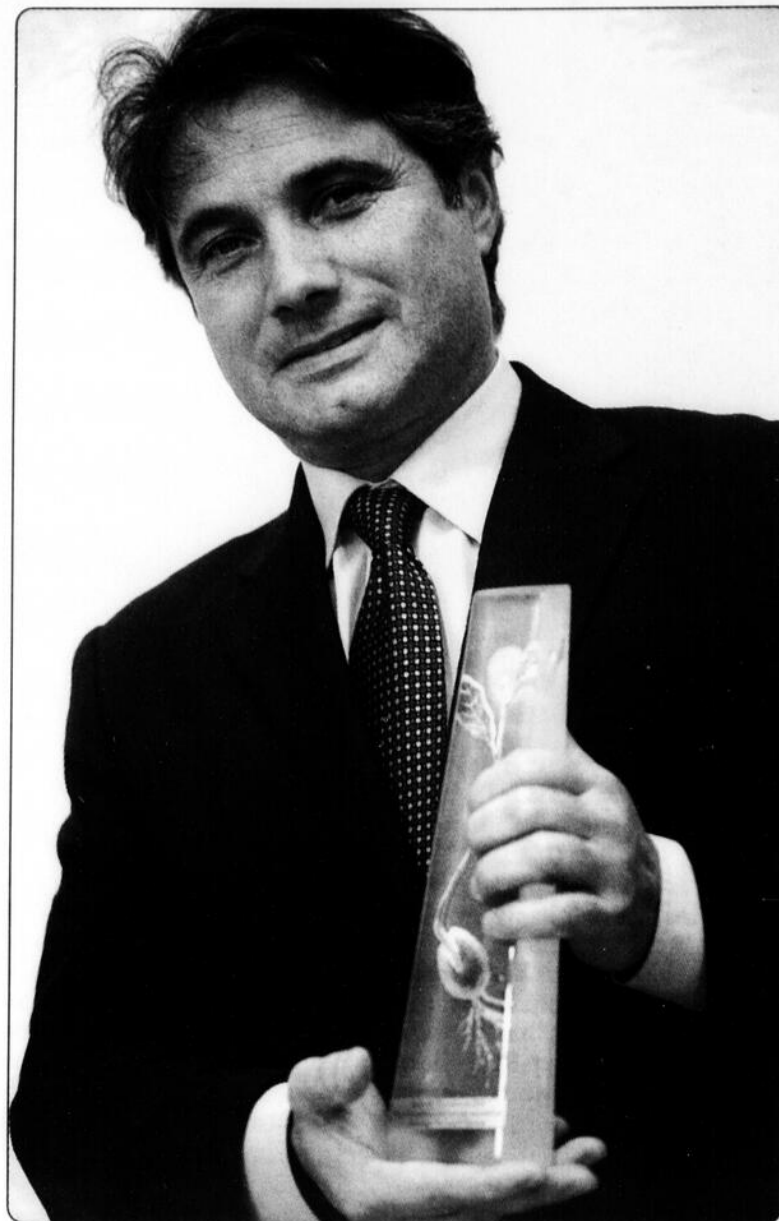
L'obtention de ce prix a donné un nouvel élan à Fernand Pascoal. «J'ai vu cela comme une poussée dans le dos. J'ai regardé le nom des lauréats passés, tel que Michel Caron ou Serge Gagné, qui ont laissé une marque dans le milieu des affaires, et cela a été une belle source de motivation.»

Auprès de ces confrères, Fernand Pascoal a senti que ce trophée lui amenait une certaine renommée. Rien qui pourrait lui donner un avantage dans ses affaires, mais plutôt un respect de la part des autres gestionnaires

d'entreprises. Ce dernier dit d'ailleurs à la blague faire plus attention à ses paroles en public, puisqu'il est maintenant une figure connue de Saint-Jean-sur-Richelieu. «Il faut vivre avec cette reconnaissance. J'ai une certaine notoriété désormais et c'est important de véhiculer une bonne image. Des gens m'ont fait confiance en m'accordant ce prix, je dois les respecter.»

Au prochain lauréat, il conseille de savourer chaque minute de la cérémonie. «Il faut vivre avec fierté et émotivité ce moment, mais il faut aussi le partager avec son entourage. Un patron n'est qu'un seul homme, alors qu'une entreprise est une équipe. Il faut communiquer cette reconnaissance avec ces employés», pense Fernand Pascoal.

Nommé cette année comme Président d'honneur du Gala, ce dernier tenait à souhaiter bonne chance aux 22 finalistes. «En raison du contexte économique actuel, ce n'est pas une mince affaire d'être en nomination. Gagner est certainement un plus, mais déjà d'être reconnu est un exploit», conclut-il.



Un an après avoir été nommé Personnalité d'affaires par Excellence, Fernand Pascoal est toujours aussi fier d'avoir obtenu le prix.



Alors qu'il prenait part au 44^e Gala de l'Excellence, Fernand Pascoal n'avait aucune idée des honneurs qui l'attendaient.



Club de Golf St-Jean

320, rue Jacques-Cartier Sud, Saint-Jean-sur-Richelieu

ÊTRE MEMBRE D'UN CLUB PRIVÉ... INCOMPARABLE ET ABORDABLE!

Vous aimez le golf et aimeriez en retirer un peu plus, voici ce que le Club de Golf St-Jean vous propose :

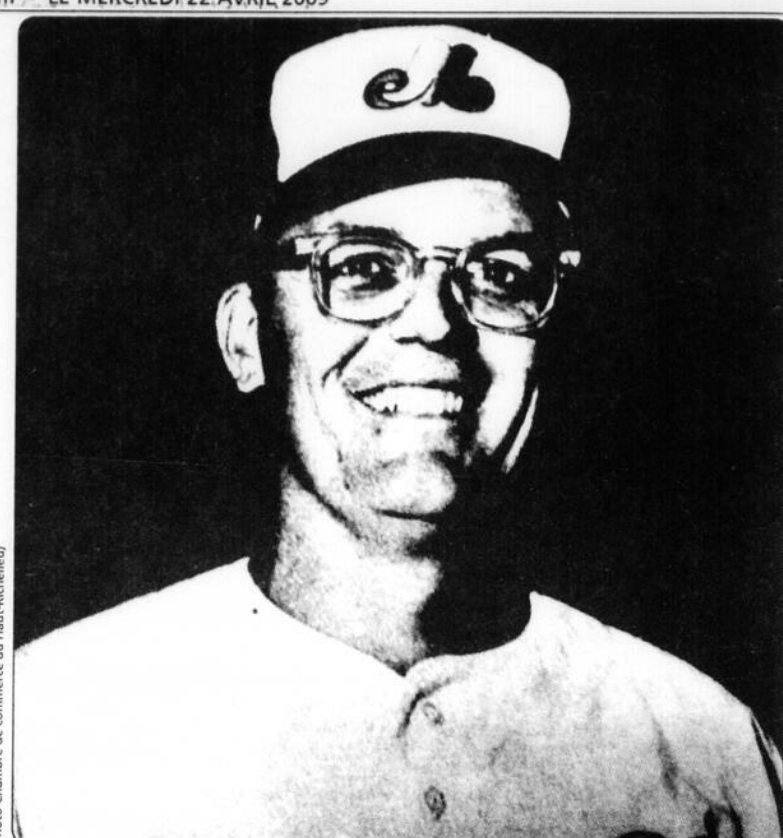
- terrain mature d'une beauté exceptionnelle;
- temps de jeu substantiellement inférieur;
- ambiance et camaraderie;
- multiples choix d'abonnements pour personnes ou entreprises;
- restauration et salle de banquets;
- tournois de membres et soupers;
- professionnel enseignant et boutique;
- facilités de pratique;
- possibilité de jouer sur 17 autres parcours faisant partie du programme «PAR».

Le Club de Golf St-Jean est considéré comme l'un des parcours du Québec offrant l'un des meilleurs rapports qualité/prix.

Tél.: 450 346-6814 poste 241
Courriel : admin@golfstjean.ca
Internet : www.golfstjean.ca



Robert Blanchard, Personnalité d'affaires 1993.



Claude Raymond, Personnalité de l'année 1970.

Les lauréats se souviennent avec fierté

MARIE-JOSÉE PARENT

marie-josée.parent@canadafrancais.com

Fierté, voilà le mot d'ordre lorsqu'on questionne les anciens lauréats du Gala de l'Excellence sur l'effet qu'a eu sur eux l'obtention d'une distinction à la Chambre de commerce du Haut-Richelieu. Le souvenir de la soirée où ils ont été honorés est encore frais dans leur mémoire, même si pour quelques-uns, bien des années ont passé.

C'était en 1970. Claude Raymond venait de terminer l'une des meilleures saisons de sa carrière avec les Expos lorsqu'il a reçu une invitation au Gala de l'Excellence.

La cérémonie n'avait alors

rien de comparable à celle d'aujourd'hui. Une seule personne seulement était honorée, la Personnalité de l'année. «C'était tout nouveau comme événement, se rappelle l'ancien lanceur. La foule était énorme. La soirée se passait au Club de golf de Saint-Jean. J'étais le 1^{er} sportif en nomination. À cette époque, je n'avais pas reçu autant d'honneurs qu'aujourd'hui. C'était vraiment extraordinaire de remporter ce prix dans ma ville natale».

Claude Raymond se rappelle même que la soirée s'était terminée aux premières lueurs du jour chez lui, en compagnie de nombreux invités, dont le maire et le curé de la paroisse.

SURPRISE

Dix ans plus tard, c'était au tour

de Germain Laplante d'être nommé Personnalité d'affaires de l'année. Celui qui venait d'inaugurer le Carrefour à son nom était aussi loin de se douter qu'un tel honneur lui était réservé. «Je n'en croyais pas mes oreilles. Je ne me suis jamais considéré comme un homme d'affaires. Ça m'a rendu très fier», commente celui qui a aussi obtenu le trophée en 2002 pour la rénovation des supermarchés IGA.

Même surprise pour Robert Blanchard qui ne pensait pas être nommé Personnalité d'affaires en 1993, mais bien en 1989! «Quatre ans plus tôt, j'avais été très impliqué dans la communauté avec différents projets, révèle le copropriétaire du Cinéma Capitol. J'ai donc été très surpris d'être nommé cette année-là. Autant

que je me souviens, j'étais très fier».

FIERTÉ

Ce sentiment est d'ailleurs partagé par tous les anciens lauréats. Paul Laforest, fondateur de Rencontre des Arts, a remporté à trois reprises un trophée de la Chambre de commerce (Arts, 1988, événement touristique 1998 et entreprise touristique 2001).

«Le premier est certainement celui qui m'a fait le plus plaisir, commente-t-il. J'étais alors enseignant et c'est rare dans la profession de recevoir ce genre de prix. C'est un très beau souvenir».

Pierre Baillargeon, lauréat du trophée Personnalité d'affaires

en 1985 et 2004, garde aussi précieusement en mémoire l'obtention de ces deux distinctions. «J'ai commencé dans les affaires très tôt. J'avais seulement 28 ans quand mon père est décédé. J'ai alors repris la compagnie. J'ai été très honoré d'être reconnu par le milieu. On ne court pas après les prix, mais on est content lorsqu'ils nous tombent dessus.»

Même son de cloche pour Françoise Boutin, propriétaire de l'Auberge Harris, qui a été nommée Entrepreneure de l'année en 1993. «Les effets de cet honneur sur moi sont l'acceptation, l'appréciation et la réassurance en tant qu'entrepreneure féminine au sein des gens d'affaires de la Chambre de commerce de St-Jean-sur-Richelieu», conclut-elle. ■



Germain Laplante, Personnalité d'affaires 1980 et 2002.



Françoise Boutin, Entrepreneure de l'année 1993 en compagnie de l'ancien maire de Saint-Jean-sur-Richelieu, Miroslav Smereka.



Le comité d'organisation à l'oeuvre depuis cet automne

Préparer un Gala de l'Excellence, le 45e de surcroît, ne se fait pas en criant ciseau. Depuis octobre, les membres du comité organisateur se rencontrent périodiquement afin que tout soit fin prêt en date du 24 avril. Roxanne Turcotte, Diane Roy, Sylvie Gamache, Alexandre Francoeur, Marie Claude Beauvais, Sophie Latour et Sylvie Brosseau sont du nombre des personnes orchestrant cette soirée. Jean Guillet, Michel Fecteau, Pierre St-Onge et Claude Levasseur font également partie du comité. ■



Annick Nabot présente le Félix-Gabriel-Marchand 2009

Pour une deuxième année consécutive, l'artiste verrier Annick Nabot a créé le trophée qui sera remis aux lauréats du 45e Gala de l'Excellence. Son oeuvre réalisée sur trois ans présente le développement des entreprises sous la forme d'un arbre en croissance. L'année 2009 est ainsi marquée par l'apparition d'une tige, tandis que la précédente n'était représentée que par un simple bulbe. Le trophée est réalisé à partir de pâte de verre transparente cuite au four. ■

Célébrons 45 ans d'Excellence



Toute l'équipe de boom fm104.1 tient à remercier ses auditeurs et partenaires d'affaires pour leur contribution à une spectaculaire progression d'écoute de près de 50 000 nouveaux auditeurs! Grâce à vous, au cours des trois dernières années, boom fm est la radio #1 de la région. Merci pour votre confiance et bon 45e Gala de l'Excellence.

104, rue Richelieu, Saint-Jean-sur-Richelieu
450 346-0104

En nomination

Votre équipe radio!



POUR L'EXCELLENCE

La CCHR : Partenaire de votre croissance

Gala 2008 de la Chambre de Commerce du Haut-Richelieu

542802133A_20090422-m



La productivité, à la vitesse 3G.



Modem USB 3G U727
de Novatel Wireless

0\$

avec un contrat d'un an¹
(299,95\$ sans contrat)

Avec la clé Turbo de Bell, vous pouvez brancher
votre portable sur le réseau 3G le plus vaste au pays²
peu importe où vous allez pour aussi peu que 30\$/mois.



la vie est **Bell**

Offert dans les magasins Bell suivants:

St-Jean-sur-Richelieu
391, boul. Séminaire
Nord
450 348-5210

St-Jean-sur-Richelieu
Carrefour Richelieu
450 349-4400

L'offre prend fin le 7 mai 2009. Offert avec les appareils compatibles, dans les zones de couverture du réseau mobile haute vitesse de Bell Mobilité. D'autres frais, tels que, sur une base mensuelle, 9-1-1 (75 c), accès au réseau (qui ne sont pas exigés par le gouvernement; 6,95 \$) et frais uniques d'activation d'appareil (35 \$) s'appliquent. Les frais d'accès au réseau de 6,95 \$ s'appliquent aux nouvelles activations et aux clients existants qui acceptent une nouvelle période d'engagement (à l'exception des comptes d'entreprise). Des frais mensuels de 2 \$ s'appliquent, sauf avec la facturation électronique sans facture papier. En cas de résiliation anticipée, des frais d'ajustement du prix s'appliquent. Modifiable sans préavis et ne peut être combiné avec aucune autre offre. Taxes en sus. D'autres conditions s'appliquent. (1) Avec une nouvelle activation d'un forfait de données d'une valeur minimale totale de 30 \$/mois. (2) Basé sur la superficie du réseau 1xEV-DO par rapport à celle du réseau HSPA de Rogers en date du 6 avril 2009.