VOLUME 2 | NUMÉRO 10 | SEPTEMBRE 2018

leDroit AFFAIRES
GATINEAU / OTTAWA

MONSIEUR ZIBI

FAUXMAGERIE ZENGARRY
Quand le fromage devient végane

DOSSIER
Des vignobles qui poussent

Partenaire platine
BRIGIL



Jeff Westeinde
Président
Theia Partners

LE CHOIX ÉVIDE

DES OFFRES EXCEPTIONNELLES D'UN



F SPORT Série 2 illusttré

TAUX DE FINANCEMENT AUSSI BAS QUE 0,9% ‡

2019 NX 300

TAUX DE LOCATION	PAIEMENT AUX 2 SEMAINES À PARTIR DE	CRÉDIT À LA LIVRAISON JUSQU'À
0.9%*	208$*	2 000$^
39 MOIS	ACOMPTE 3 460$*	

2018 IS 3

TAUX DE LOCATION	PAIEMENT AUX 2 SEMAINI À PARTIR DE
0.9%*	198$*
39 MOIS	ACOMPTE 4 730$*

VOTRE CONCESSIONNAIRE LEXUS D'OTTAW

BEL-AIR LEXUS

435 ch. M
613.741

^Crédits à la livraison offert à l'achat/location sur modèles neufs 2018 et 2019 Lexus, applicables après taxes sur le plein montant du prix négocié. Le véhicule doit être acheté/loué, enregistré et livré au plus tard le 1er octobre 2018. *‡Location et financement offerts par Services financiers Lexus sur approbation de crédit. *Exemple de location bimensuels requis durant le bail. Engagement total de 27,540$. *. *Exemple représentatif de location basé sur le modèle IS 300 AWD 2018, sfx 'B' sur un bail de 39 mois à un taux annuel de 0.9% et Prix complet Lexus de 47,703$. Paiement de location bimensuel de 198$ avec dépôt de 4,730$ ou échange équivalent, Paiement bimensuel de location de 208$ avec dépôt de 3,460$ ou échange équivalent, 0$ dépôt de sécurité et premier paiement bimensuel de location exigible à l'inception du bail. Total de 84 paiements de location bimensuels requis durant le bail. Engagement total de 21,072$. Allocation de 52,000 kilomètres; frais de 0.20$/km complet Lexus incluant transport et préparation (2,075$), $), frais environnementaux : pneus (16,50 $), filtres (1 $), climatisation (100 $), et frais OMVIC (10 $). Taxes, immatriculation, enregistrement (si applicables), frais de concessionnaire (si applicables) et assurances en sus. L'Offre prend fin le 1er octobre 2018. Plus de détails c

ENT

E DURÉE LIMITÉE



F SPORT Série 1 illusttré

F SPORT Série 2 illusttré

300 AWD

ES

CRÉDIT À LA LIVRAISON JUSQU'À

4 000$^

2018 RX 350

TAUX DE LOCATION

1.9%*

39 MOIS

PAIEMENT AUX 2 SEMAINES À PARTIR DE

248$*

ACOMPTE 6 550$*

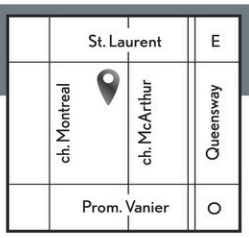
CRÉDIT À LA LIVRAISON JUSQU'À

4 000$^

A-GATINEAU **belairlexus.com**

McArthur, angle St-Laurent, Ottawa

1.3270



e représentatif de location basé sur le modèle RX 350 AWD 2018 sfx 'N', bail de 39 mois à un taux annuel de 1.9% et Prix complet Lexus de 60,303$. Paiement bimensuel de location de 248$ avec dépôt de 6,550$ ou échange équivalent, 0$ dépôt de sécurité et premier paiement bimensuel à l'inception du bail. Total de 84 paiements 0 dépôt de sécurité et premier paiement bimensuel à l'inception du bail. Total de 84 paiements bimensuels de location requis durant le bail. Engagement total de 21,499$. *Exemple représentatif de location basé sur le modèle NX 300 2019, sfx 'A' sur un bail de 39 mois à un taux annuel de 0.9% et Prix complet Lexus de 46,253$. par kilomètre excédant. ‡Exemple représentatif de financement basé sur le modèle RX 350 AWD 2018, sfx 'N'sur un bail de 36 mois à un taux annuel de 0.9% et Prix complet Lexus de 60,303$; Paiement mensuel de 1,698$ (incluant crédit de livraison de 4,000$); Coût d'emprunt de 840$ pour une obligation totale de 61,143$. Prix hez Bel-air Lexus.

LEXUS | VÉHICULES D'OCCASION CERTIFIÉS

BEL-AIR LEXUS



UNE QUALITÉ ET DES AVANTAGES REMARQUABLES



Lexus NX 200t 2015 PREMIUM

Financement à partir de 1,9%, Impeccable, toit ouvrant électrique, verrous de portières assistés, régulateur de vitesse, volant inclinable et télescopique, automatique, 44 841 km

33 900$*



Lexus RX 350 2015 SPORT

Financement à partir de 1,9%, Impeccable, caméra de recul, radio satellite intégré, siège du conducteur à réglage assisté, automatique, sièges chauffants et ventilés, 59 000 km

32 900$*



Lexus RX 350 2015 SPORT

Financement à partir de 1,9%, Impeccable, radio satellite intégré, roues en alliage de 19 po, sièges chauffants et ventilés, système audio haut de gamme avec 12 haut-parleurs, 56 200 km

34 400$*



Lexus IS 300 2016 FSPORT

Financement à partir de 1,9%, Impeccable, caméra de recul, régulateur de vitesse, roues en alliage de 18 po, sièges chauffants et ventilés, 37 739 km

38 900$*

FINANCEMENT À PARTIR DE 1.9% SUR MODÈLES SÉLECTIONNÉS



Lexus GS 350 2015 FSPORT

Financement à partir de 1,9%, Impeccable, sièges en cuir chauffants, caméra de recul, système de navigation, et roues de 19 po., FSport, suspension variable et beaucoup plus, 55 389 km

39 500$*



Lexus NX 300h 2016 EXÉCUTIF

Financement à partir de 1,9%, Impeccable, volant chauffant et inclinable, siège du conducteur à réglages assistés, système de navigation, régulateur de vitesse dynamique, 61 842 km

46 500$*



Lexus GX 460 2013 NAVI

Financement à partir de 1,9%, Impeccable, système de navigation Premium, avec intérieur en cuir, sièges chauffants et ventilés, système audio Mark Levinson, système de contrôle de la température à 3 zones automatique, 75 900 km

37 900$*

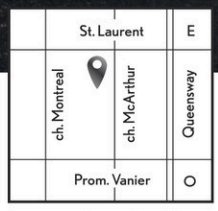


Lexus NX 200t 2016 FSPORT

Financement à partir de 1,9%, Impeccable, sièges chauffants et ventilés, régulateur de vitesse dynamique, phares de route automatique, système de navigation, siège du conducteur à réglages assistés, ensemble Fsport, 47 100 km

43 500$*

VOTRE CONCESSIONNAIRE LEXUS D'OTTAWA-GATINEAU **belairlexus.com**



BEL-AIR LEXUS

435 ch. McArthur, angle St-Laurent, Ottawa

613.741.3270

*Taxes et immatriculation en sus. Pour des informations complètes et précises, veuillez contacter Bel-Air Lexus. Offre en vigueur pour un temps limité. Tous les véhicules de luxe d'occasion LEXUS sont offerts avec notre engagement envers la qualité.

SOMMAIRE

Rêver vert

À la tête du projet Zibi, Jeff Westeinde concilie au quotidien l'aménagement urbain et le développement durable. 3



Une révolution sucrée

Une rencontre avec les créateurs gatinois de Jack's Soda, une entreprise qui bouleverse le secteur de l'alimentation. 14



À la sauce végane

De faux fromages, c'est bien ce que propose aux consommateurs la Fauxmagerie Zengarry d'Alexandria, dans l'Est ontarien. 35



Les plaidoiries d'une avocate

Me Nadia Effendi défend des politiciens, des banques, des anciens combattants, des compagnies de tabac, et même la langue française. 44



Dossier

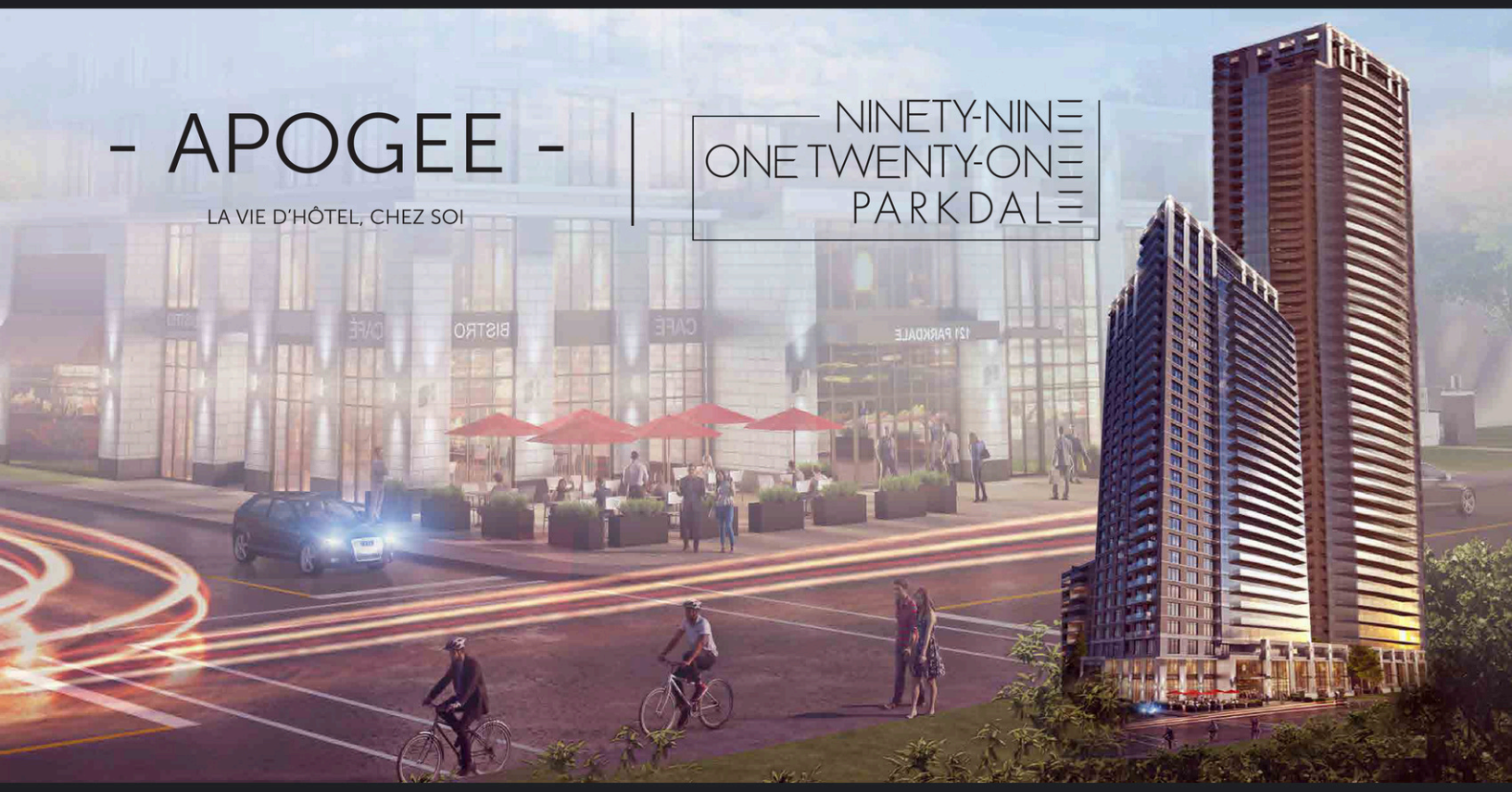
Une vingtaine de vignobles bordent nos routes régionales et offrent aux disciples de Bacchus des produits vinicoles bichonnés ici. 20

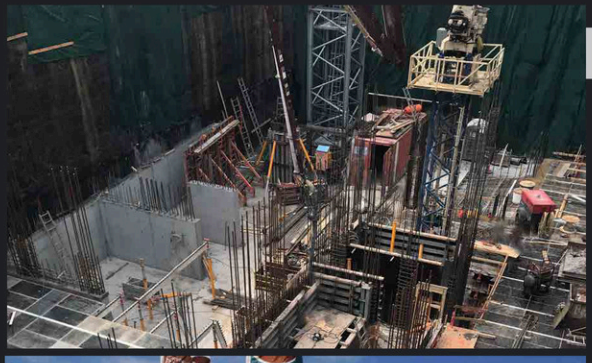
AUSSI

11. **La nouvelle cuvée du G7 Gatineau**
34. **Philanthropie d'affaires : un secteur en mutation**
42. **Du yoga qui déménage**
47. **L'École des entrepreneurs s'installe en Outaouais**
51. **Chronique Spiritueux : le temps des pommes**
52. **Comment éviter les pièges de l'entrevue ?**
55. **Le Coopérathon 2018**
59. **Chronique Voyages : le Vermont**
60. **Chronique mode : les tendances automnales**

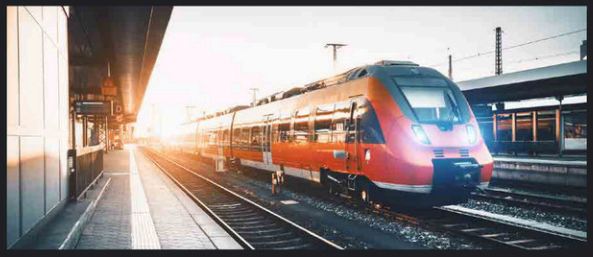
BRIGIL

« Fier de bâtir une qualité de vie »









Communauté en construction!

La vie d'hôtel, chez soi

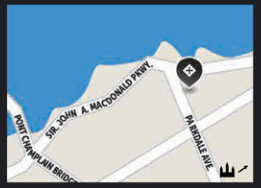
Les 99 et 121 Parkdale seront, comme toutes les communautés Apogée, créées pour les personnes voulant vivre en toute quiétude, sans le souci de la gestion des lieux. La vie d'hôtel chez soi, conçue pour tous, idéale pour professionnels et jeunes retraités actifs. Elles offriront près de 600 unités divisées en différents types d'unités hyper modernes.

Types d'habitations

› Condos de luxe inspiration d'hôtel

PARKDALE
3,5 KM DU PARLEMENT

99 - 121, avenue Parkdale
Ottawa, ON
613.706.3411



RBQ: 8007-6490-04

Zibi et son Géant vert



par **Jean Gagnon**
Collaboration spéciale

La tenue décontractée et l'air juvénile, Jeff Westeinde n'annonce rien d'un multimillionnaire. Pourtant, l'homme de 52 ans qui nous reçoit dans ses modestes bureaux du 6, rue Booth à Ottawa, dirige un vaste chantier de construction évalué à plus d'un milliard de dollars.

Pendant que le projet Place des peuples est ignoré à Gatineau et que celui des plaines LeBreton à Ottawa fait du surplace, l'écoquartier résidentiel et commercial Zibi s'érige discrètement sur des terres ancestrales autochtones exploitées jadis par les barons de l'industrie forestière Ezra Butler Eddy et John Rudolphus Booth, puis plus tard par la papetière Domtar qui les ont abandonnées en 2007 et vendues en 2013.

PHOTOS PATRICK WOODBURY, LE DROIT

Mais discrètement ne signifie pas dans l'anonymat. Quelque 250 ouvriers, dont des travailleurs autochtones, sont à l'oeuvre sur le site désaffecté, de nombreuses grues s'élèvent dans le ciel, et le complexe O, un bâtiment de 65 unités de condominium à Gatineau, accueillera ses premiers occupants en novembre prochain. Suivra en 2019 le projet Kanaal, d'inspiration néerlandaise, qui s'étendra le long du canal Buchanan, sur l'île Chaudière du côté d'Ottawa. Selon les prévisions, l'écoquartier Zibi comptera d'ici 2030 plus de 5 000 résidents, des places publiques, des esplanades et des commerces et immeubles à bureaux pouvant accueillir 6 000 travailleurs.

La marmite entrepreunariale

Né en 1966 à London en Ontario, Jeff Westeinde arrive à Ottawa à l'âge de 6 ans. À 18 ans, il quitte la capitale du pays, obtient un baccalauréat en génie civil de l'Université Western, puis vit 12 ans à Vancouver et ailleurs au pays. De retour à Ottawa en 2001, l'homme d'affaires en redevient vite amoureux. « La région est magnifique, elle n'a rien à envier au reste du monde », s'exclame-t-il dans un français imparfait mais très convenable.

Père de cinq jeunes filles toutes dans la vingtaine, Jeff Westeinde est tombé très jeune dans la marmite entrepreneuriale, ses parents étant à la tête d'une importante compagnie de construction qui a notamment géré l'édification du Centre hospitalier pour enfants de l'Est de l'Ontario.

Avec son frère Jonathan, il fonde la compagnie Windmill Developments qui se spécialise dans le développement immobilier partout au pays en mettant les collectivités et les écosystèmes au cœur de ses activités de conception et de construction. Aujourd'hui, Jeff Westeinde a quitté Windmill pour se consacrer à Zibi, un projet qui unit les entreprises Theia Partners, qu'il dirige, et Dream Unlimited en vue de l'édification, entre les chutes Chaudières et le pont du Portage, de la première communauté One Planet au Canada, une certification qui repose sur dix principes (entre autres zéro carbone, zéro déchets, transports et matériaux durables, etc) pour assurer un mode de vie durable en utilisant une juste part des ressources de la planète. En outre, il croit que 85% des déplacements dans l'écoquartier se feront autrement qu'en automobile.





Sorte de Géant vert, M. Westeinde veut concilier aménagement urbain et développement durable. Cet amateur de vélo qui a voyagé partout sur planète dit s'inspirer de ses visites dans les nouvelles villes chinoises, ainsi que de ses périples européens à Rotterdam, Hambourg, Copenhague, Malmö, Stockholm et ailleurs, pour appliquer à Zibi les meilleures pratiques d'aménagement urbain écoresponsable. « L'avenir de la planète est en jeu. Il faut changer la façon dont les gens perçoivent leur environnement et interagissent avec la planète », dit-il, convaincu et convaincant.

Une affaire complexe

L'opération Zibi n'aura pas été chose facile. Il a fallu négocier avec les gouvernements fédéral, ontarien et québécois, avec les villes d'Ottawa et de Gatineau, avec la Commission de la capitale nationale, discuter avec les peuples des Premières Nations et convaincre les protecteurs du patrimoine et de l'environnement. Pour Jeff Westeinde, toutes les complexités affrontées auront eu pour effet d'affiner l'idée de départ. « Nous avions un projet et nous avons consulté, discuté et écouté. C'est grâce aux commentaires reçus de la communauté que nous avons pu l'améliorer. Je n'ai pas vu ça comme des obstacles, mais comme un plus qui a permis de faire accepter Zibi ».

Le chantier n'est pas qu'une opération de construction puisque démolition, décontamination et archéologie sont aussi à l'agenda. Des dizaines de millions de dollars en provenance des pouvoirs publics sont nécessaires pour décontaminer l'endroit. De vieux bâtiments industriels où des dizaines de milliers de Hullois et d'Ottaviens ont oeuvré seront jetés par terre, d'autres seront transformés en condominiums ou en commerces. Avant d'occuper le site, des fouilles archéologiques ont été faites, permettant en outre de retrouver les fondations de la maison de Ruggles Wright, fils du fondateur de la ville de Hull.

Un observatoire d'une hauteur de 30 mètres avec ascenseur, fait de conteneurs métalliques recyclés, devrait s'élever sur le site dès le printemps prochain. Accessible gratuitement au public, cette installation temporaire fera office de bureau des ventes.





La configuration du pont des Chaudières, là où la légende veut que Jos Montferrand ait projeté jusqu'à 150 Irlandais dans la rivière des Outaouais, sera réaménagée pour le rendre plus accessible aux piétons et cyclistes.

« Nous voulons créer une communauté responsable, qui a moins besoin de l'automobile pour se déplacer, qui laisse la place aux vélos et aux marcheurs, et qui redonne à la région une vue sur la rivière qui était inconnue jusqu'à aujourd'hui. Nous voulons un milieu de vie qui favorise la santé des citoyens dans le respect des capacités de la planète », lance-t-il fièrement en terminant une visite du chantier.

PROFIL D'ENTREPRISE

Zibi

Secteur d'activité: **Entrepreneur résidentiel et commercial**

Ville: **Ottawa-Gatineau**

Année de la fondation: **2014**

Président: **Jeff Westeinde**

Nombre d'employés: **40**

Site internet : **zibi.ca**





LA CAMPAGNE 2018… C'EST PARTI !

Le président de la campagne, **Lawrence Cannon**, vous invite au lancement de la 74e campagne de Centraide Outaouais.

50 $ PAR PERSONNE
30 $ pour les membres des organismes communautaires

MARDI 2 OCTOBRE 2018 À 18 H

Salle Odyssée de la Maison de la culture de Gatineau

Réservations avant le 27 septembre
Julie Brassard, 819 771-7751, poste 240
brassardj@centraideoutaouais.com

Centraide Outaouais
centraideoutaouais.com
LA MAISON DE LA CULTURE DE GATINEAU

Votre bail d'entreprise vient à échéance d'ici 6 à 24 mois ?

CRÉEZ DÈS MAINTENANT UN LEVIER POUR RÉDUIRE VOS COÛTS LOCATIFS MENSUELS!

- Service d'assistance aux locataires commerciaux
- Bail/Baux flexible(s) pour le maintien ou la relocalisation de vos espaces bureaux
- Aucun déboursé par le client

Le marché locatif est à l'avantage des locataires actuellement, profitez de cette occasion pour bien vous positionner !

Communiquez avec moi dès maintenant au **613 601-1353**



M. Denis Shank
Président et gestionnaire principal
dshank@capworthrealty.com
www.capworthrealty.com
240, rue Catherine (suite 204)
Ottawa (Ontario) K2P 2G8

CAPWORTH
COMMERCIAL REALTY BROKERAGE CORPORATION
COURTIER IMMOBILIER COMMERCIAL



L'Événement Été en Folie.

Rabais équivalent à 5% sur tous les modèles 2018 en inventaire.

NOUS PAYONS
la **TPS** pour vous!

Mercedes-Benz

© Mercedes-Benz Canada Inc., 2018

Mercedes-Benz
Gatineau

1339 Boulevard La Vérendrye Ouest, Gatineau, Québec J8T 8K2, 819-931-2369, www.mercedes-benz-gatineau.ca

© Mercedes-Benz Canada Inc., 2018. Nous accordons un rabais équivalent à la TPS sur tous les modèles 2018 en inventaire. Le rabais de 5% sera appliqué comme rabais contre le PDSF du véhicule choisi. Les frais de transport, préparation et livraison ne font pas partie du PDSF et seront rajouté au prix après escompte.



SADC

Sociétés d'aide au développement de la collectivité

OUTAOUAIS

MOUNTAIN GRANITE : LA RÉGION POUR PROGRESSER

En affaires depuis 2001, l'entreprise Moutain Granite fabrique des comptoirs en granite, et aussi en quartz, en Corian® et en porcelaine. Ces matériaux résistants peuvent être entreposés à l'extérieur sans problème, bien que leur entreposage exige beaucoup d'espace. En 2017, se sentant à l'étroit à leur emplacement d'Ottawa, les copropriétaires, Nancy Lauzon et Mario Faubert, ont trouvé l'endroit qu'il leur fallait à Thurso et y ont aménagé leur nouvelle usine de 38 000 pi ca et leurs bureaux administratifs, sur un terrain de 10 acres desservi par la Ville.

Avec la nouvelle usine, beaucoup plus grande, est venu de l'équipement de pointe pour le découpage des comptoirs. La SADC de Papineau était heureuse de propulser une entreprise qui mise sur l'innovation pour se développer. Grâce au soutien financier de la SADC de Papineau, Mountain Granite a pu acquérir un robot japonais qui peut travailler 24 heures sur 24, demande peu d'entretien et qui avait accomplit un travail d'une grande précision. « Notre procédé est maintenant plus efficace », racontent les propriétaires. « De plus, la taille de l'usine et la dimension du terrain vont nous permettre une expansion facile », ajoutent-ils.

UN PÔLE ÉCONOMIQUE

Le choix de Thurso n'est pas anodin. La ville possède un secteur industriel qui occupe près de la moitié de son territoire. Cette concentration industrielle contribue à faire de la MRC de Papineau un centre d'emploi et un pôle économique important. Thurso se retrouve à l'intérieur d'un bassin de population à l'échelle régionale estimé à 1,3 million d'habitants, un avantage pour la recherche de main d'œuvre. La situation géographique de Thurso permet à Mountain Granite de servir facilement les marchés de l'Est ontarien, de l'Outaouais, des Laurentides et de Montréal.

LA QUALITÉ DE VIE POUR TOUS

Le déménagement a apporté 35 nouveaux emplois dans la région, cette dernière offrant un bassin de travailleurs qualifiés pour les employeurs. Ce déménagement à d'ailleurs été bénéfique pour les employés de l'usine qui demeuraient déjà presque tous en Outaouais. Ils ne sont maintenant plus qu'à 15 ou 20 minutes de la maison.



« Les propriétaires de l'entreprise ont priorisé la qualité de vie de leurs employés, en plus de miser sur l'attractivité du territoire rural pour faciliter le recrutement de nouvelle main-d'œuvre qualifiée », explique Mélissa Bergeron, directrice générale de la SADC de Papineau. « Avec la nouvelle génération de travailleurs qui recherchent l'équilibre et la qualité de vie au quotidien, s'installer en milieu rural devient un avantage compétitif pour nos entreprises. »

PAPINEAU
VALLÉE-DE-LA-GATINEAU
PONTIAC

sadc-cae.ca

Canada Développement économique Canada pour les régions du Québec appuie financièrement les SADC et les CAE



BOTTÉ D'ENVOI DES ACTIVITÉS POUR LES ENTREPRISES!

LE ROUGE ET NOIR

Les entreprises qui veulent recevoir des clients pour un événement spécial, dire merci à leurs partenaires ou encourager l'esprit d'équipe dans leurs murs peuvent louer une loge ou des places en section Club lors d'un match local du ROUGE et NOIR. L'équipe d'Ottawa au sein de la Ligue canadienne de football fait la fierté dans la région de Gatineau-Ottawa, ayant même remporté la fameuse Coupe Grey en 2016!

« L'engouement de la population et des gens d'affaires en particulier pour le ROUGE et NOIR est évident : avec environ 25 000 spectateurs, nos parties locales affichent généralement complet », indique l'ambassadeur du ROUGE et NOIR, Jean-Guy Gorley qui cite l'ambiance extraordinaire qui règne au stade à chacune des rencontres.

Pour les francophones

Si vous lui parlez des REDBLACKS, le nom anglophone de l'équipe, M. Gorley vous corrigera tout de suite : « C'est le ROUGE et NOIR pour les francophones. Les propriétaires et la direction de l'équipe sont très fiers de leur proximité avec la communauté francophone des deux côtés de la rivière des Outaouais. C'est vraiment important pour eux. L'annonceur maison est bilingue, les services en français sont identiques à ceux offerts aux anglophones, on fait des activités dans des écoles et des municipalités francophones. On s'est assuré que les résidents de l'Outaouais pourraient voir la Coupe Grey lorsque les joueurs l'ont apporté aux Promenades Gatineau en avril », affirme l'ambassadeur.



Récompense

Une loge ou des billets de saison sont d'ailleurs des choix intéressants pour les entreprises de la région. « Avec seulement neuf parties locales, le coût d'achat devient très abordable pour les entrepreneurs qui cherchent une façon originale d'offrir une soirée mémorable à leurs clients, partenaires ou employés. La cote d'amour du ROUGE et NOIR augmente sans cesse depuis 2014; même les articles promotionnels du club comme les chandails ou casquettes s'offrent très bien en cadeau », croit M. Gorley.

Gestionnaire des services et du contenu, Mike Sutherland s'est joint au ROUGE et NOIR en 2014. L'ex-joueur des Renegades et des Alouettes croit que l'atmosphère les jours de matches est unique : « Ça va au-delà du football, c'est un événement social. Il y a une grande participation de jeunes adultes de 18 à 35 ans, des familles, des jeunes entrepreneurs. On peut circuler partout dans le stade durant la partie, prendre un verre derrière la zone des buts, faire des photos... Il faut le vivre une fois pour comprendre. En plus, le billet donne un accès gratuit au transport en commun, ce qui élimine les problèmes de stationnement », dit ce passionné.

Le ROUGE et NOIR est l'un des trois clubs appartenant au Ottawa Sports and Entertainment Group (OSEG). Les deux autres sont le Fury FC (soccer) et les 67's d'Ottawa (hockey). Pour réserver une loge ou des sièges en section club :

rougeetnoirottawa.com/billet



Tout va mieux
avec des experts
en affaires internationales

bnc.ca/mon-entreprise

Un G7 renouvelé à Gatineau



par **Paul Gaboury**
Collaboration spéciale

Le suspense est maintenant terminé pour la sélection des sept entrepreneurs qui feront partie de la deuxième cohorte du Programme G7 d'ID Gatineau.

Le comité de sélection a retenu les candidatures de Steeve Lavoie (Allied Scientific Pro), Alex Joanisse (La Trappe à fromage), Yves Marleau (Cogniva), Nancy Lehoux (Milident), Jean-Sébastien Vachon (Inteloom), Josée Proulx (Prizma), et Marie-France Maisonneuve (CAS).

Pour cette deuxième édition, un programme chargé permettra aux sept personnes d'affaires retenues de travailler sur leur projet de croissance d'entreprise en bénéficiant de l'expertise et du savoir-faire en innovation d'ID Gatineau, d'Inno-Centre et de l'Université du Québec en Outaouais.

En plus de cet appui tangible, la cohorte 2018 profitera d'une journée au Centre Greenhouse de Deloitte à Montréal, et participera à diverses activités avec des experts reconnus dans leur sphère d'activités, telles que la fondatrice de l'École d'entrepreneurship de Beauce, Nathaly Riverin, et la psychologue Rose-Marie Charest.

Ils assisteront aussi à des dîners et rencontres avec Christiane Germain, coprésidente du Groupe Germain Hôtels, Richard Legault, vice-président du conseil d'administration de Brookfield Asset Management, et Maxime Pedneaud-Jobin, maire de Gatineau. L'événement de clôture aura lieu le 27 février 2019.



Richard Legault
Vice-président du conseil d'administration de Brookfield Asset Management

Cette année, l'initiative est rendue possible grâce à la participation financière du gouvernement du Québec, et la collaboration du cabinet de services professionnels Deloitte, Le Droit AFFAIRES, Banque Nationale, Inno-Centre, l'Université du Québec en Outaouais, Énergie Brookfield et le Groupe Germain Hôtels.



Le G7 2018

Nancy Lehoux
Milident

Diplômée de l'Université Laval en sciences infirmières, Nancy Lehoux débute sa carrière au sein des forces armées canadiennes. Elle quitte le domaine militaire pour accompagner son conjoint dans la gestion de Milident, un laboratoire dentaire créé en juin 1995. L'entreprise dispose d'un effectif de 76 employés, dans quatre différents établissements. La clientèle du laboratoire est principalement composée de dentistes et de prosthodontistes.

Steeve Lavoie,
Allied Scientific Pro



Steeve Lavoie est le fondateur et le chef de la direction d'Allied Scientific Pro. Il possède plus de 19 ans d'expérience dans les domaines du laser et des ventes. Il a auparavant occupé des postes chez Delta Photonics et Melles Griot Canada. Fondée en 2011, Allied Scientific Pro (ASP) est une entreprise de haute technologie qui se spécialise dans le domaine de la photonique. Elle compte parmi ses clients des entreprises comme Boeing et Toyota.

Jean-Sébastien Vachon,
Inteloom



Fondateur et directeur général d'Inteloom, Jean-Sébastien Vachon possède une quinzaine d'années d'expérience en tant qu'ingénieur logiciel professionnel. Il possède un baccalauréat en génie logiciel de l'Université d'Ottawa, un MBA de l'École de gestion Telfer, et est un gestionnaire de projet professionnel. Inteloom Inc est une entreprise qui fournit des services liés à la gestion orientée, incluant la formation professionnelle et les accréditations professionnelles.

Alex Joanisse,
La Trappe à fromage

Un des deux jeunes dirigeants impliqués dans le plan de relève de La Trappe à fromage, Alex Joanisse détient un baccalauréat en comptabilité et un baccalauréat international d'Upper Canada College (Toronto). Il travaille activement au sein de l'équipe de gestion de La Trappe à fromage depuis cinq ans. Il a débuté comme aide-fromager, puis conseiller aux ventes, pour ensuite assumer la direction des ventes et du développement commercial.

Josée Proulx,
Revêtement Industriel Prizma

Après avoir débuté sa carrière comme assistante dentaire et avoir ouvert un service de garde, Josée Proulx décide d'accompagner son conjoint dans l'entreprise qu'il avait fondée dans le domaine du revêtement industriel. Après avoir travaillé dans l'atelier, elle a eu la responsabilité de la gestion, du suivi de la rentabilité et du recrutement. Revêtement industriel Prizma est une entreprise de peinture et de revêtement en poudre créée à Gatineau en 2011.

Yves Marleau,
Cogniva

Yves Marleau est le fondateur et président-directeur général de Cogniva depuis 2001. Détenteur de baccalauréats en informatique et en communication, il possède plus de 25 années d'expérience dans tous les aspects de la gestion des connaissances et de l'information. Il a dirigé de nombreux projets d'architecture de l'information à grande échelle pour le gouvernement du Canada. Cogniva emploie 24 employés.

Marie-France Maisonneuve,
CAS

Forte d'un baccalauréat en sciences sociales de l'Université d'Ottawa et d'un autre en éducation (orthopédagogie) de l'Université du Québec en Outaouais, Marie-France Maisonneuve a commencé sa carrière comme enseignante de français en Allemagne. Elle travaille depuis plus de 20 ans dans le domaine des troubles d'apprentissage. Depuis 1997, elle est présidente-directrice générale de CAS, une clinique spécialisée dans l'évaluation, l'intervention et la formation des personnes avec des difficultés d'apprentissage, d'attention ou de langage.



Membre Chambre de Commerce de Gatineau

LA BOÎTE À GRAINS : EN CONSTANT RENOUVEAU

Depuis un an et demi, la Boîte à grains, détaillant de produits naturels et biologiques, est en restructuration. En effet, à l'ouverture de son troisième supermarché santé sur le Plateau (secteur Hull) en février 2016, il est devenu évident qu'une cure au niveau organisationnel s'imposait. Le président, Pierre D. Ménard, s'est donc donné pour défi d'apporter les changements nécessaires, et il est fier de ce qui a été accompli jusqu'à présent.

« Ce n'est pas facile et ça demande bien des adaptations, confie-t-il, mais il est clair qu'au final, ce sera très bénéfique. Cela va continuer de propulser l'entreprise vers l'avenir et accroître sa rentabilité. »

Vu l'ampleur du projet, il a été convenu de faire appel aux services du Groupe Humaprise. Ainsi, avec l'assistance de Guy Pelletier, La Boîte à grains a procédé à une restructuration interne en profondeur, créant de nouveaux postes, modifiant les descriptions de tâches et améliorant les processus.

De plus, Alexandre Savard, qui travaille au sein de l'entreprise depuis 2010, est devenu partenaire et directeur général. « Alexandre est un jeune homme ambitieux qui dégage une énergie positive et qui a une bonne vision », décrit M. Ménard. « Il travaille très bien en équipe. On sent sa passion pour le commerce de détail et notre produit. »

Une évolution logique

Jamais M. Ménard n'aurait pensé que le petit commerce qu'il a ouvert avec un ami d'enfance en 1980 prendrait un jour l'allure d'une mini-chaîne de supermarchés santé. « Notre philosophie n'a pas changé, explique-t-il. Nous offrons une solution de rechange plus saine que l'alimentation traditionnelle. Au début, il fallait beaucoup éduquer la population. De nos jours, l'idée du bio et de l'alimentation saine est omniprésente dans la vie des jeunes et ceux-ci l'ont adoptée comme valeur. Nous ne faisons que nous adapter à la demande croissante. »

> ***« La Boîte à grains, c'est organique, c'est vivant, ça bouge. Nous sommes en constante évolution. » – Pierre D. Ménard, président***

La Boîte à grains demeure tournée vers l'avenir. À preuve, son site Web permet maintenant de magasiner en ligne, en plus d'offrir une panoplie de recettes, de trucs et conseils et de capsules vidéos. Le programme de paniers bios se porte également à merveille, le nombre de paniers par ferme ayant augmenté encore cette année. Sans oublier les divers ateliers, démonstrations et tournées magasin offerts, qui sont fort appréciés des clients.

L'entreprise compte poursuivre son expansion. D'où la nécessité de procéder à sa restructuration. « Nous ouvrons la voie pour la future génération », résume M. Ménard. « Nous sommes toujours ouverts aux possibilités, aux partenariats et à la relève. » Autrement dit, les projets de l'entreprise pourraient représenter une opportunité d'affaires...



Dans l'ordre habituel :
Rangée avant:
Alexandre Savard, Pierre D Ménard,
Stéphanie Lavallée, Karine Dubé

Rangée arrière :
Eric Lebel, Eric Beaulne, Marcel Loyer,
Stéphanie Busset, Maxime Letang

Absents :
Isabelle Curadeau, Daniel Blouin

LA BOÎTE à grains
SUPERMARCHÉ SANTÉ
LABOITEAGRAINS.COM

SECTEUR HULL : 581, boul. St-Joseph, 819 771-3000
25-C, boul. du Plateau, 819 777-3001

SECTEUR GATINEAU : 325, boul. Gréber, 819 243-3002

BOUTIQUE WEB : LABOITEAGRAINS.COM

Jack's Soda : conscientiser, une bouteille à la fois



Mathieu Guillemette



par **Benoit Hudon**
Collaboration spéciale

C'est en voulant offrir une alternative au secteur un peu trop homogène des boissons gazeuses que trois pétillants trentenaires d'ici ont révolutionné nos réflexes sucrés. Armés de bonnes intentions, d'une grande dose de détermination et d'ingrédients étonnants, les créateurs de Jack's Soda innovent dans le périlleux monde de l'alimentation.

Du matériel épars, un parfum de peinture fraîche et de l'équipement flambant neuf similaire à celui utilisé par les brasseries caractérisent le nouvel espace commercial gatinois de Joël Beaupré, Mathieu Guillemette et Mathieu Nerbonne Lachaine. Le trio derrière Jack's Soda s'acclimate depuis quelques semaines à cet environnement de travail situé sur le boulevard St-René Ouest, à Gatineau. Plus adaptés et personnalisés, les nouveaux locaux permettent de produire davantage de leurs plus récentes créations nommées Jack's Rhubarbe, Jack's Gingembre, Jack's Bleuet et Jack's Tonique.

Ces sodas, qui contiennent en moyenne 30% moins de sucre que la compétition, se trouvent actuellement sur les tablettes de 300 points de ventes, majoritairement au Québec et en Ontario. De nombreuses entreprises locales leur ont fait de la place sur leurs tablettes, que ce soit La Trappe à Fromage, Broue Ha Ha ou encore La Boîte à Grains, pour ne nommer que celles-là.

L'entreprise justifie ses premiers grands succès aux goûts de ces créateurs qui se qualifient de « fins palais ». La popularité grandissante des consommateurs pour la mixologie, soit l'art de réaliser des cocktails, n'est pas non plus étrangère à la réussite des sirops et des sodas artisanaux proposés par Jack's Soda.



Mathieu Nerbonne Lachaine



Joël Beaupré

Concocter du changement

« On s'est lancé l'idée dans une cuisine, ensuite on a fait quelques mois de recherche et développement pour aboutir avec un sirop intéressant. Tout était nouveau et on s'était même embarqué dans des techniques de macération pour infuser des ingrédients uniques », explique Mathieu Guillemette, en référence aux nombreuses tentatives afin d'obtenir un produit savoureux. Le sommelier de formation et son partenaire Joël Beaupré avaient à l'époque quelques bases en restauration, mais rien ne les préparait à créer des sodas.

Les copropriétaires ont pu initialement profiter d'un local offert par Moisson Outaouais, question de préparer et distribuer leurs premières cuvées. « Au début, nos produits étaient plus spécialisés, nous avions donc moins de volume, mais il a fallu tout de même bouger après quelque temps », ajoute Joël Beaupré.

Mathieu Nerbonne Lachaine se joindra en cours de route aux deux comparses et contribuera directement à la conception de l'équipement de production, grâce à des bases universitaires en génie. Le trio garde le cap sur ses convictions initiales de permettre aux consommateurs de « boire mieux ». Leur mission de base est toujours la même : encourager le plaisir, la simplicité et l'achat local. Ils prêchent le plus possible par l'exemple, notamment grâce à leur approvisionnement en miel récolté exclusivement au Québec et qui adoucit à 100% les sodas.

Fière allure artisanale

De concert avec leur ligne de pensée, l'aspect visuel de la marque suggère la simplicité. « On mise sur le côté hyper minimal, aux traits rappelant la main levée et le look sans prétention » entonnent-ils à l'unisson.

Une image de marque qui sera mise de l'avant dans un plan marketing d'envergure qui sera déployé au cours des prochains mois. « Nous sommes rendus là », estime Mathieu Guillemette, en ajoutant que « la production avec notre nouvel équipement va beaucoup plus vite. Nous pouvons déléguer, ce qui dégage du temps pour nous faire connaître davantage du public ». Les partenaires misent sur d'importantes campagnes promotionnelles via les réseaux sociaux, la création d'un blogue et un présence à de nombreux événements régionaux.

Le trio profitera de la saison automnale pour lancer une nouvelle saveur, le Soda Pommette, ainsi qu'une édition très limitée de 2000 bouteilles aromatisées aux fruits de la passion et fèves de tonka.

PROFIL D'ENTREPRISE

Jack's Soda

Secteur d'activité: **Alimentation et breuvages**

Année de la fondation: **2014**

Ville : **Gatineau**

Président: **Joël Beaupré, Mathieu Guillemette et Mathieu Nerbonne Lachaine**

Nombre d'employés: **4**

Site internet : **jackssoda.ca**

BRIGIL
« Fier de bâtir une qualité de vie »



FIER PARTENAIRE D

Un cocktail d'aspirations

Jack's Soda estime avoir écoulé près de 60 000 bouteilles depuis juillet 2017. L'entreprise qui occupe le créneau des produits artisanaux espère un jour former un cercle de coopération qui unirait plusieurs créateurs locaux. Les gars ne cachent pas non plus leurs aspirations visant la conquête du reste du Canada d'ici cinq ans.

Le marché pancanadien est accessible avec l'éventuelle incorporation de produits adaptés aux habitudes de consommation. Le lancement d'un Jack's Soda servi en canette leur trotte en tête. Ils voient l'avenir de la consommation de breuvages directement lié à ce type de contenant. Demain s'annonce donc prometteur pour ces entrepreneurs qui favorisent les bonnes pratiques, la santé et la simplicité. Des visées rafraîchissantes.

Un bon coup ?

Créer des saveurs innovantes à la suite du sirop.

Un moins bon coup ?

S'être concentré sur mille et une choses depuis plusieurs mois, mais avoir négligé notre marketing, nos façons de joindre les consommateurs.

JACK'S SODA

Un mentor ?

Mathieu Poncelet (anciennement chez ID Gatineau) nous a donné un bon coup de main.

Un conseil ?

Il faut faire ses devoirs pour se démarquer, en plus d'avoir une conscience sociale en affaires.



U DROIT AFFAIRES

brigil.com
RBQ: 8007-6490-04

PUBLIREPORTAGE

LA BOÎTE JURIDIQUE
Le partenaire d'affaires des PME



CANNABIS ET LOGEMENTS LOCATIFS
QUE DIT LA NOUVELLE LOI?

Le 17 octobre 2018, la *Loi sur le cannabis* entrera en vigueur. Cette loi fédérale sera encadrée au Québec par la *Loi constituant la Société québécoise du cannabis, édictant la Loi encadrant le cannabis et modifiant diverses dispositions en matière de sécurité routière*. Nous entrerons dès lors en terrain inconnu et nous ferons face à plusieurs situations juridiques nouvelles qui devront être clarifiées, notamment par les tribunaux.

L'effet de ces nouvelles lois est la décriminalisation de la possession d'une certaine quantité de cannabis afin de le fumer ou de le consommer dans certains endroits. Or, l'odeur forte dégagée par cette substance peut causer des désagréments pour l'entourage. Nombreux propriétaires de logements locatifs se questionnent donc sur les conséquences de ces lois sur la gestion de leur investissement immobilier et, plus particulièrement, sur la façon d'encadrer ou de limiter l'usage du cannabis dans les immeubles qu'ils possèdent.

MODIFICATION AU BAIL

Peut-on interdire aux locataires de consommer du cannabis dans leur logement? Au Québec, c'est la Régie du Logement qui est responsable de l'application des dispositions encadrant la location résidentielle. La Régie a déjà jugé à maintes reprises qu'il est possible d'ajouter au bail une clause interdisant de fumer du tabac dans le logement lorsque le contexte s'y prête. Il est donc possible que la Régie décide que ce principe s'étende aux clauses interdisant l'usage du cannabis.

Le Code civil du Québec prévoit, au sujet d'un changement ou d'un ajout d'une clause au bail, qu'un avis écrit doit être transmis par le propriétaire au locataire. Le délai varie selon la durée prévue du bail. À titre d'exemple, l'avis doit être envoyé entre trois et six mois avant la fin du bail lorsque ce dernier a une durée de douze mois ou plus. Le propriétaire doit faire parvenir l'avis de façon à obtenir une preuve de réception (par exemple par courrier recommandé ou par huissier).

De son côté, le locataire doit informer le propriétaire de son consentement à la modification proposée au bail ou de son refus, le cas échéant, dans le mois de la réception de l'avis. Le locataire qui ne répond pas à l'avis écrit est réputé avoir accepté la modification. Si le locataire refuse, le propriétaire dispose d'un mois à compter de la réception dudit refus du locataire pour s'adresser à la Régie afin qu'elle tranche la question.

En résumé, en cours de bail, il n'est pas permis d'interdire aux locataires de fumer du cannabis à l'intérieur de leur logement, sans envoyer au préalable un avis écrit de la façon décrite ci-dessus.

Cependant, dans le cas d'un nouveau locataire, le propriétaire peut simplement inclure dans le bail une clause d'interdiction de fumer du cannabis avant la signature par le locataire.

DEUX POIDS, DEUX MESURES?

Il est inévitable que les droits des locataires quant à l'usage du cannabis soient différents selon leur situation durant cette période transitoire. Ainsi, au sein d'un même immeuble, certains locataires pourraient avoir le droit de fumer dans leur logement en vertu d'un bail préexistant alors que d'autres, nouvellement locataires ne jouiraient pas de ce droit.

PROTÉGER AGIR CONTRÔLER ÉVOLUER

Le partenaire d'affaires des PME

819 778-8809 • www.laboitejuridique.ca



Évidemment, cette situation pourrait faire naître du mécontentement chez certains locataires. Ces derniers doivent donc lire attentivement les clauses du bail avant sa signature.

Dans le cas où un locataire ne respecte pas les clauses de son bail, le propriétaire pourra s'adresser à la *Régie du Logement* pour l'obliger à les respecter ou même, dans certains cas, mettre fin au bail.

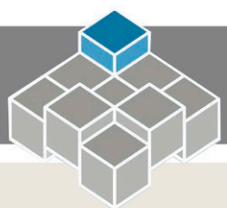
LE CAS DES COPROPRIÉTÉS DIVISES

Quant aux copropriétés divises, celles-ci sont soumises aux règlements de la déclaration de copropriété de leur immeuble et c'est le syndicat des copropriétaires qui voit au respect des règlements. Chaque déclaration est différente et si le syndicat désire changer un règlement, il doit suivre la procédure prévue à la déclaration de copropriété.

ATTENTION :

Le cannabis étant une substance illégale jusqu'au 17 octobre 2018, son usage peut être interdit par règlement de la copropriété dans les parties communes (corridors, escaliers, cours, locaux de services communs) et les parties privatives (condominiums) de la copropriété. Cependant, après sa légalisation, un règlement l'interdisant dans les parties privatives pourrait être annulé par les tribunaux.

BOÎTE-CONSEIL



IL Y A ENCORE BEAUCOUP DE ZONES GRISES QUANT AU CANNABIS. DANS LE DOUTE, NOS CONSEILLERS JURIDIQUES SAURONT VOUS RENSEIGNER SUR VOS DROITS ET RECOURS.

DROIT DES AFFAIRES

LES JURISTES DE LA BOÎTE JURIDIQUE SONT VOS PARTENAIRES D'AFFAIRES ET SONT EN MESURE DE BIEN VOUS ASSISTER DANS L'EXÉCUTION DE VOS PROJETS. N'HÉSITEZ SURTOUT PAS À FAIRE APPEL À LEURS SERVICES EN COMMUNIQUANT AU 819.778.8809 OU EN CONSULTANT LE SITE WEB WWW.LABOITEJURIDIQUE.CA

AVERTISSEMENT :
L'information contenue dans cet article, bien qu'elle soit de nature légale, ne constitue pas un avis juridique. Il est suggéré de consulter un professionnel pour des conseils qui sauront répondre à votre situation particulière.

DES QUESTIONS ?

Vous avez des questions ou des suggestions d'articles touchant le domaine juridique ou le droit des affaires ?

Contactez-nous :
info@laboitejuridique.ca
ou au 819 778-8809
Il nous fera plaisir de vous répondre !

DOSSIER

Le vin une industrie grimpante dans la région



par **Dominique La Haye**
Collaboration spéciale

Pratiquement absents de la région il y a dix ans, les vignobles se sont depuis multipliés sur les rives ontarienne et québécoise, où on en compte plus d'une vingtaine. In vino veritas oblige, Le Droit AFFAIRES a fait le tour des principaux vignerons et experts du domaine, afin de dresser le portrait économique de cette industrie grimpante, où le jus de raisin fermenté s'embouteille par milliers et les chiffres d'affaires peuvent jouer dans les six chiffres.

Les temps ont bien changé depuis l'époque où les producteurs de vins ontariens et québécois suscitaient la risée des fidèles de Bacchus.

« On fait du vin depuis 200 ans au pays, mais pas grand-chose d'intéressant. C'est vraiment dans les années 1970 et 1980 que ça a commencé à l'échelle du pays, autant en Colombie-Britannique, qu'en Ontario et au Québec », fait valoir la sommelière de renommée internationale, Véronique Rivest.

« Cette production-là grandissante et de mieux en mieux en qualité a aidé à ce que le consommateur s'intéresse de plus en plus au vin », poursuit la propriétaire du bar à vin Soif, situé sur la rue Montcalm à Gatineau.



Véronique Rivest
PATRICK WOODBURY, LE DROIT

Le coordonnateur du certificat de Sommelier à La Cité, Tom Vigeant, abonde dans le même sens. Il fait valoir que la formation collégiale compte un volet important sur les vins canadiens, entre autres les ontariens.

« On a depuis longtemps un cours sur les Amériques, explique-t-il, mais on ne passe plus rapidement sur les vins canadiens. C'est bien important de former des gens qui connaissent bien nos produits », explique le coordonnateur du programme qui accueille une cohorte annuelle de 15 à 20 étudiants.

Explosion des ventes

Cet engouement se répercute d'ailleurs dans les ventes de vins québécois qui, en 2017, totalisaient près de 25 M $. Il s'agit d'une hausse de 33% par rapport à l'année précédente, d'après les données colligées par l'Association des vignerons du Québec.

C'est cependant sans commune mesure avec l'Ontario où les ventes totalisaient 395 M $ en 2014, avec un volume de production de 17,4 millions de litres de vin d'appellation VQA, d'après les données de l'association Wine Country Ontario.

« La plupart des vignobles au Québec ont commencé de façon modeste, parce que les débouchées n'étaient pas toujours là. Maintenant ils sont là », soutient le copropriétaire de l'ancien vignoble biologique du Domaine des Météores à Ripon, André Cellard.

« Je pense qu'on va assister vraiment à un développement assez spectaculaire au Québec », poursuit-il.

Ironiquement, reconnaît M. Cellard, c'est à cette « époque effervescente » qu'il a choisi de mettre fin à la production des Météores, qui atteignait jusqu'à 8 000 bouteilles par année. Le vigneron souhaite prendre sa retraite et loue, depuis cette année, son vignoble de 12 000 pieds de vigne au Domaine Bergeville en Estrie, qui pourra ainsi hausser sa production de vin mousseux.

Selon M. Cellard, de façon générale, le chiffre d'affaires des vignobles en Outaouais reste assez « modeste » et se situe entre 100 000 et 200 000 $ annuellement. Comme lui, plusieurs vignerons en Outaouais se sont lancés dans l'aventure de la viniculture comme « projet de retraite ». D'autres survivent avec un autre gagne-pain.





« On paye nos factures, la marge de profits est très mince », soutient Raymond Huneault, le propriétaire des deux vignobles Clos Baillie, situés à Aylmer et à Papineauville.

Près de vingt ans après avoir planté ses premières vignes, ce pionnier de la viniculture en Outaouais aspire aussi à la retraite. L'homme de 74 ans peine cependant à vendre ses terres.

Vocation

En plus de produire entre 1 000 et 1 500 bouteilles de vin annuellement, M. Huneault confectionne aussi des cidres et ce, jusqu'à 3 000 bouteilles. L'un d'eux à l'érable, en rupture de stock, se vend normalement à la SAQ.

« Il faut avoir la vocation, s'exclame-t-il. La compétition internationale est très forte, alors on ne peut pas demander des prix exorbitants pour nos bouteilles. Il faut toujours s'ajuster en fonction du marché et dans une grande ville comme Gatineau ou Ottawa, la compétition est très fortes à la SAQ et à la LCBO », poursuit-il.

L'engouement des milléniaux

Il reste que la loi québécoise, qui permet dorénavant aux vignobles d'ici de vendre leurs produits sur les tablettes des épiceries, semble avoir contribué à l'explosion des ventes. À cela s'ajoute aussi l'attrait de la génération des milléniaux pour les produits locaux, y compris le vin.

« Ils sont très terroir et très achats locaux. Ce n'est pas juste une mode, mais c'est vraiment senti et ce sont eux qui influencent aussi les plus vieux », soutient le président du Conseil des vins du Québec, Yvan Quirion.

Selon lui, la demande grandissante pour le vin en général s'observe tant en épicerie qu'à la SAQ. Cela démontre que le phénomène n'est pas unique aux vins québécois. L'accès aux épiceries permet toutefois de rendre les vins québécois plus accessibles, admet-il.

M. Quirion fait valoir que sur les 235 millions de bouteilles vendues au Québec l'an dernier, seulement 2 millions étaient de souches québécoises. La forte demande des consommateurs pour les vins d'ici permet ainsi de réduire cet écart.

DOSSIER

Du lait et du vin dans l'Est ontarien

par **Dominique La Haye**
Collaboration spéciale

Changer le lait... en vin ! Voilà ce qu'a pratiquement fait Denis Perrault en plantant ses premières vignes il y a vingt ans sur la ferme laitière familiale du secteur Navan d'Ottawa.

Depuis, les petits bijoux de la grappe s'y sont multipliés pour donner naissance au vignoble du Domaine Perrault qui produit 20 000 bouteilles par année.

« Nos ventes annuelles sont de plus de 100 000 $ et elles augmentent d'environ 5 à 10% chaque année », indique M. Perrault.

Il reste que ces revenus s'accompagnent de plusieurs dépenses en main-d'oeuvre, en approvisionnement de bouteilles, de bouchons, d'étiquetage, etc.

Le vigneron affirme que la quasi-totalité de sa production se vend sur place, où divers événements sont organisés, tels que des séances de yoga dans les vignes, des mariages et des enterrements de vie de jeune fille.

Denis Perrault et son épouse Lyse
Domaine Perrault

PHOTO MARTIN ROY LE DROIT

« On ne fait pas d'annonce, c'est du bouche-à-oreille, parce qu'avec Trip Advisor et Instagram, les jeunes viennent au vignoble et prennent des photos et envoient ça à leurs amis », indique l'homme de 75 ans.

Le vignoble Clos du Vully, aussi situé à Navan, a pour sa part ouvert ses portes en mai 2016. Son propriétaire de 36 ans, Jan-Daniel Etter, dit avoir attrapé la piqûre pour la vigne, lors de séjours dans la commune suisse du Mont-Vully, en travaillant au vignoble familial avec un cousin et un oncle.

« En ce moment on produit autour de 11 000 bouteilles par année », explique-t-il.

M. Etter loue une terre, sur laquelle il a planté des vignes et investi près de 130 000 $ pour s'équiper, notamment en machinerie, et rénover l'édifice qui abrite le magasin.

Environ une centaine de personnes par semaine, provenant des environs et de l'extérieur, visitent son vignoble durant les mois d'été. « Tout ce qui est produit ne peut être vendu à l'extérieur du vignoble, alors on fait plusieurs événements pour attirer les gens », indique-t-il.



Jan-Daniel Etter
Vignoble Clos du Vully

PHOTO MARTIN ROY LE DROIT

Services de
REVÊTEMENT INDUSTRIEL
- Peinture en poudre
- Peinture liquide
- Services mobiles
- Projet sur mesure
- Sablage au jet
- Revêtement pour haute température
PRIZMA
819-663-4444 www.prizma.ca

ON PASSE AUX CHOSES SÉRIEUSES.



AGENCE DE PUB • IDÉATION • VIDÉO • PHOTO • STRATÉGIE MÉDIA

pixel. | FIRME CRÉATIVE

AGENCEPIXEL.CA

bios
Solutions informatiques

Des services innovateurs aux entreprises



Un nouveau capitaine est maintenant à la barre des Solutions Informatiques BIOS : Nicolas Chénier. Entrepreneur depuis une dizaine d'années et propriétaire de l'hébergeur Web Solubiz, Nicolas a un talent inné pour la logique. Il comprend tellement bien le principe de cause à effet qu'il écrivait déjà son premier programme de jeu informatique dès l'âge de 7 ans.

Nicolas a développé une solide expérience en services informatiques et en sécurité de réseau au cours de sa carrière. Conscient des divers enjeux des entreprises, il a acquis les Solutions Informatiques BIOS avec un seul objectif : offrir une gamme complète de services informatiques à ses clients pour répondre à tous leurs besoins.

Des solutions pour les entreprises

Aujourd'hui, aucune entreprise ne peut fonctionner sans un système informatique efficient et performant. Par contre, en plus d'être soigneusement planifié, un système optimal a besoin d'entretien et de mise au point de façon régulière. C'est là où les experts des Solutions Informatiques BIOS entrent en jeu, peu importe la taille de l'organisation.

Consultation, planification, vente, installation et mise à jour d'équipements et de logiciels, installation et configuration de point d'accès wifi, surveillance et sécurité du réseau, résolution de problèmes sur place ou à distance, réparation, hébergement Web, déménagement de parcs informatiques, voilà autant de services qu'on obtient des Solutions Informatiques BIOS, qui deviennent ainsi une équipe virtuelle de votre entreprise en fonction 24/7!

Des outils et solutions de pointe

Les Solutions Informatiques BIOS renouvellent constamment leurs expertises pour demeurer à la fine pointe des technologies. L'entreprise est ainsi en mesure d'offrir des services d'une grande efficience qui ont un impact direct sur la productivité de ses clients, qui sont au cœur de son approche. « Je veux que nos clients puissent atteindre plus rapidement leurs objectifs d'affaires grâce à nos solutions technologiques, sans souci. On est là 24/7 pour diminuer leur stress et augmenter leurs profits », déclare Nicolas Chénier.

Regarder les choses différemment et sortir des sentiers battus, voilà la direction que prennent les Solutions Informatiques BIOS sous le leadership de Nicolas Chénier. Des services technologiques qui optimisent la performance et diminuent les coûts d'exploitation, voilà la vision que propose cet entrepreneur résolu aux entreprises de l'Outaouais et de la région de Sudbury.

Optimisation et gestion de parcs informatiques
Soutien technique aux entreprises
Vente et réparation
Hébergement web

819 770-6122

10, rue Noël, bureau 19
Gatineau, Qc J8Z 3G5

bios.ca

DOSSIER

Des vins décorés

par **Dominique La Haye**
Collaboration spéciale

Glamour la viniculture ? Au-delà des aléas de Dame nature et du dur labeur dans les champs, il arrive que certains vins de l'Outaouais récoltent le raisin et les honneurs.

C'est le cas du vignoble Ste-Angélique, dans la Petite-Nation, où les propriétaires ont à leur grande surprise vu leur vin Argiles Blanches 2016 être coté 3 ½ étoiles dans le Guide du vin Phaneuf.



PHOTO ARCHIVES LA PRESSE

Nicholas Carrière et Geneviève Poulin, Vignole Ste-Angélique

« J'ai moi-même découvert le vin avec ce guide que j'achète depuis 20 ans, alors de me retrouver dedans, c'est le fun , s'exclame le vigneron Nicholas Carrière. Ça a beaucoup aidé à vendre notre vin, car le guide est une référence pour les gens. On a été en rupture de stock en l'espace d'un mois et demi », poursuit-il.



L'homme de 40 ans s'est lancé dans l'aventure vinicole en 2012 avec sa conjointe Geneviève Poulin, avec qui il a planté jusqu'à 8 000 plants de vigne. Ensemble, ils produisent de 4 000 à 6 000 bouteilles de vin annuellement.

En 2015, toutefois, un gel a complètement ruiné leur production. Depuis, M. Carrière, qui a récemment quitté son emploi au gouvernement pour se consacrer entièrement à la viniculture, s'est doté de machines totalisant 40 000 $, afin de garder ses vignes bien au chaud.

Des fraises

Les vins du Domaine Mont-Vézeau, à Ripon, ont aussi décroché les honneurs à maintes reprises. Le vin rouge Noroit 2016, actuellement vendu, s'est vu décerner l'or à la Coupe des nations 2018, à Québec, faisant de lui un triple médaillé.

Le Zéphyr, un vin liquoreux aux fraises vendu à la SAQ, a pour sa part été décoré neuf fois, y compris lors de ce même concours, où il a été médaillé d'argent.

La copropriétaire du vignoble, Linda Boulianne, admet que ce vin de fraises est véritablement devenu le « moteur » et la « marque de commerce » de l'entreprise.

Les petits fruits rouges ont cependant fait leur apparition au vignoble seulement en 2007, dans le but de diversifier les revenus de l'entreprise et d'accroître l'achalandage du public sur le site durant l'été. La première année a cependant mal débuté, en raison d'une abondance de pluie.

« C'était un peu inquiétant. Au bout d'un moment, je me suis réveillée en pleine nuit et j'ai dit à mon mari qu'il n'était pas question que je me lance dans la production de tartes aux fraises », raconte-t-elle.

C'est ainsi qu'est née l'idée de tourner les fraises en vin. Une idée qui a porté fruit puisqu'en l'espace de deux mois, cette année-là, les quelque 800 bouteilles de Zéphyr produites s'étaient déjà écoulées.

PRODUCTION DE VINS QUÉBÉCOIS

(chiffres de 2017)

- **2 500 tonnes de raisin foulées**
- **2,3 M de bouteilles**
- **Vin blanc** (39,8 %), **vin rouge** (35,1 %), **vin rosé** (16,2 %), **bulles** (6 %), **vin de glace** (0,7 %), **autres vins** (2,3%)
- **467 hectares en culture,** dont 377 hectares en production
- **24,8 M$ en ventes** de vin
- **Impact économique** de 203 M$
- **1139 emplois,** dont 302 aux vignobles

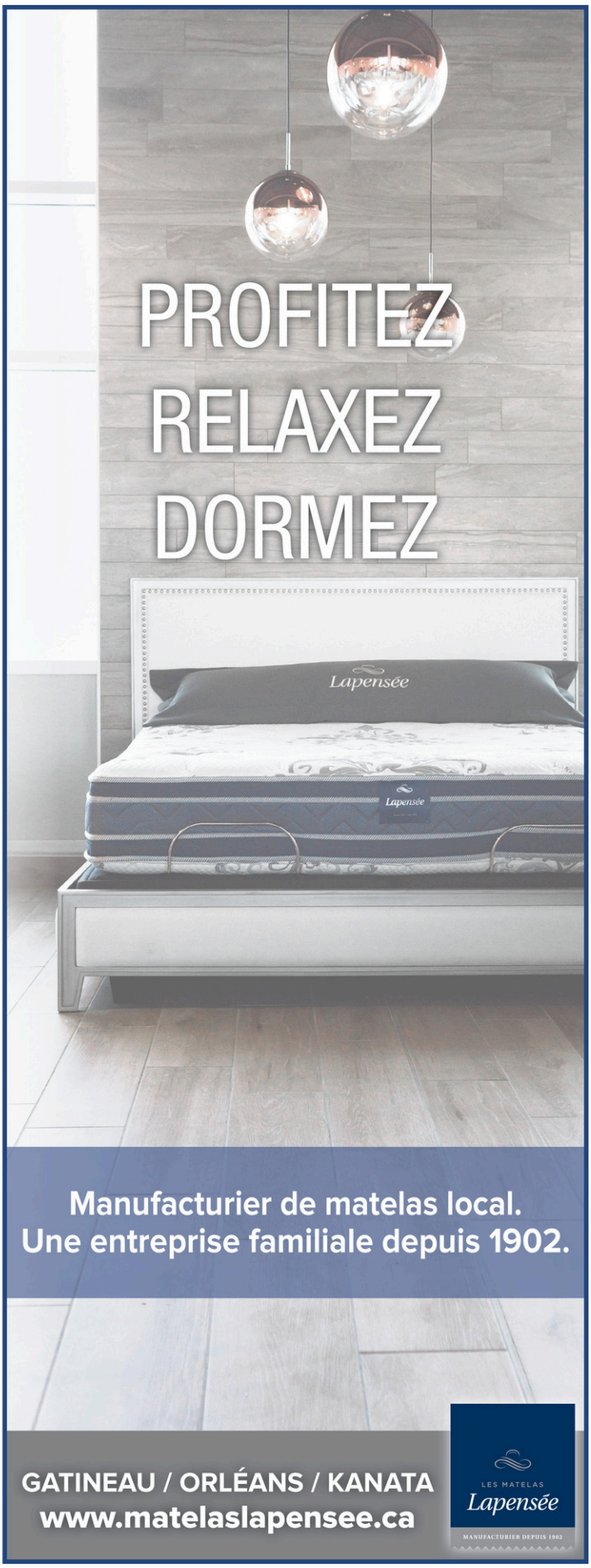
Source : Association des vignerons du Québec

PRODUCTION DE VINS EN ONTARIO

(chiffres de 2014)

- **17,5 millions** de litres produits
- **395 M $** en ventes de vin VQA
- **40 M $ en exportation** (50% de vin de glace et 50% de vin de table)
- **Principaux pays visés :** États-Unis, Chine, Corée du Sud, Singapour, Japon, Hong Kong, Royaume-Uni, Taïwan, Malaisie, France

Source : Wine Country Ontario



Une route des vins dans la région ?

par **Dominique La Haye**
Collaboration spéciale

Après l'Estrie, le comté Prince-Edward et le Niagara, la région d'Ottawa et de Gatineau aura-t-elle aussi sa route des vins ? Certains en rêvent, d'autres en doutent.

Le président de l'Association des producteurs de vin de l'Est de l'Ontario, Paul LeBlanc, milite pour sa réalisation. Il fait valoir que la rive ontarienne compte plus de 100 000 plants de vigne et 16 vignobles, dont plus de la moitié est ouverte au public.

« On est en train de développer la région comme la prochaine région des vins de l'Ontario », lance M. LeBlanc, aussi propriétaire du vignoble Smokie Ridge, près de Kemptville.

« On travaille aussi avec les gens du côté du Québec pour développer une carte de la route des vins. On veut connecter le côté du Québec, car la loi permet maintenant de traverser la rivière avec de l'alcool », explique-t-il.

La copropriétaire du Domaine de Pontiac Village, Maude-Emmanuelle Lambert, espère aussi que la région aura un jour sa propre route des vins.



Véronique Rivest
Propriétaire du bar à vin Soif

PHOTO : PATRICK WOODBURY, LE DROIT

Son vignoble implanté en 2007, dans le Pontiac, compte 6 000 pieds de vigne en production et une dizaine de cépages.

« On a la possibilité de faire une route des vins de la région de la capitale nationale. Autour de la région d'Ottawa-Gatineau, dans un périmètre de 90 km, on peut répertorier jusqu'à 19 vignobles », fait-elle valoir. Elle ajoute que le Pontiac en compte maintenant trois ouverts au public.

La sommelière Véronique Rivest demeure pour sa part sceptique, faisant valoir que la production de vin en Outaouais reste encore « embryonnaire ».

Les Assoiffés

À défaut d'avoir une route des vins, Gatineau a tout de même été l'hôte de la première édition du Salon des assoiffés, cette année, à la Ferme Moore. L'événement, organisé par le bar à vin Soif, vise à faire connaître les vins et les vignerons au public.

« Il y a de grands festivals de vin un peu partout au Québec et on n'en avait pas ici dans la région », explique Mme Rivest.

La propriétaire de Soif espère aussi ouvrir un deuxième bar à vin, La Petite Soif, au cœur du quartier du Plateau, dans le secteur Hull, dans le cadre du projet immobilier Agora.

La sommelière et femme d'affaires estime que pour survivre dans le monde de la restauration, il ne faut pas uniquement se démarquer derrière les chaudrons. « Ce qui va garantir la pérennité d'un établissement, c'est vraiment une gestion hyperpointue et un service exceptionnel », insiste-t-elle.

LISTE DES PRINCIPAUX VIGNOBLES DE LA RÉGION

Est ontarien

- Domaine Perrault (Navan)
- Clos du Vully (Navan)
- Smokie Ridge (Mountain)
- Stonehouse Vineyard (Alexandria)
- R.A.D. Vinyard (Alexandria)
- Green Gables (Oxford Station)
- Jabulani (Richmond)
- KIN Vineyard (Carp)
- Scheuermann (Westport)
- Stone Crop Acres (Morrisburg)
- Vankleek Hill Vineyard (Vankleek Hill)

Outaouais

- Little Red Wagon (Shawville)
- Ste-Angélique (Papineauville)
- Domaine Mont-Vézeau (Ripon)
- Clos du Baillie (Gatineau)
- Ferme Lavender Ridge (Luskville)
- Domaine de Pontiac du Village (Quyon)
- Muddy Hands Vineyard (en phase de démarrage, dans le Pontiac)
- Vignoble les Collines (en phase de démarrage, à Luskville)



Pilates Vitalité

Au-delà de la musculation, une disparition des tensions et le retour de la vivacité dans votre corps

COURS D'ESSAI GRATUIT



Contactez-nous!

www.pilatesvitalite.ca
819 246-7486

BRIGIL

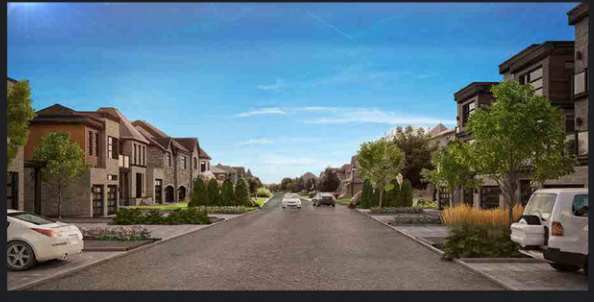
« Fier de bâtir une qualité de vie »

DOMAINE DU
VIEUX-PORT









Réservez dès maintenant!

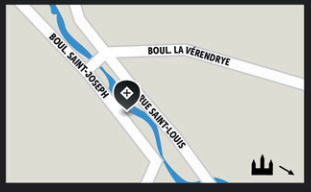
Une communauté de prestige

Profitez d'une qualité de vie riveraine unique! Le Domaine du Vieux-Port est l'une des communautés les plus prestigieuses de la région de la capitale nationale. Cette communauté exclusive, nichée au sein d'une forêt mature, inclut une marina privée, un spa et un centre de santé. Aux abords de la rivière Gatineau, à quelques minutes du centre-ville d`Ottawa, en auto ou par bateau, ce domaine remarquable met en valeur des maisons et des condos hauts de gamme contemporains aux panoramas magnifiques et couchers de soleil féériques. Vous pouvez également choisir l'un de nos terrains pour auto-construction qui accueillera la maison de vos rêves.

DOMAINE DU VIEUX-PORT
9 KM DU PARLEMENT

1400 boul. St-Joseph N.,
Gatineau, QC

819.805.3299

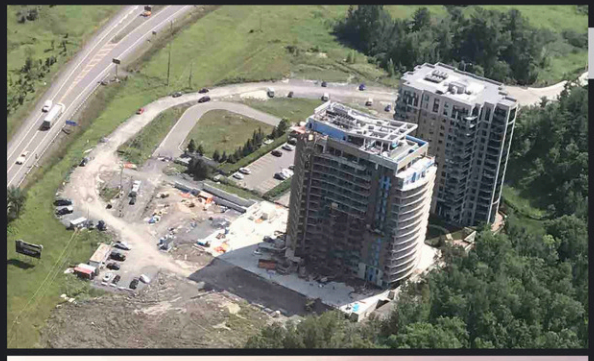


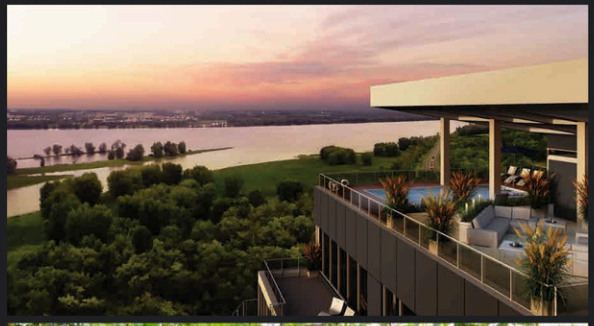
RBQ: 8007-6490-04

BRIGIL

« Fier de bâtir une qualité de vie »









80% vendu – En construction!

Un paradis riverain en harmonie avec la nature

Aux abords de la rivière des Outaouais, une nouvelle tour de condominiums donnant accès à plusieurs commodités tout en révolutionnant le concept de vivre en ville avec les avantages de la banlieue verra le jour sur le site enchanteur de Petrie's Landing.

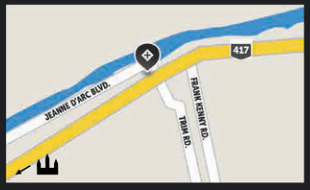
Types d'habitations

› Condos de luxe inspiration d'hôtel

PETRIE'S LANDING
21 KM DU PARLEMENT

8865 Jeanne d'Arc Blvd. N.
Orléans, ON

613.706.4778



RBQ: 8007-6490-04

CHRONIQUE
PHILANTHROPIE D'AFFAIRES



par
Ethel Côté
Collaboration spéciale

La philanthropie se transforme

Au cours de l'été, des milliers de personnes ont participé à de multiples événements caritatifs comme des tournois de golf pour amasser des sommes considérables au profit de causes sociales aussi importantes les unes que les autres. On remarque cependant que le milieu philanthropique évolue et qu'en plus des activités traditionnelles – toujours très populaires par ailleurs – il mise sur l'expérience que les philanthropes ont le plaisir de vivre. Pensons à l'apparition de défis en tous genres (courses, marches à relais, tours cyclistes, etc,). À Ottawa, on compte plus d'une trentaine de ces courses associées à des causes.

Au cours des dernières années, les organisations ont redoublé d'efforts et de créativité pour se démarquer afin de séduire et d'attirer les citoyens, les entreprises et les institutions. La plupart d'entre elles continuent de se renouveler et de se réinventer pour faire différemment.

Un potentiel philanthropique à cultiver

Si la création de partenariats avec les entreprises est complexe, elle est toutefois essentielle. Les liens entre les milieux privé et social se consolident en plaçant l'humain au cœur de tous les projets. Mentionnons entre autres la Classique de golf Unique FM, présentée par Sterling Ford et Rockland Ford au profit du CALACS, ou encore au 12e Tournoi de golf des Tamalous du Rendez-vous des aînés francophones d'Ottawa, la 18e Classique de golf de la Maison Mathieu-Froment-Savoie commandité par Katasa Groupe & Développement, etc. Ces partenariats solidaires ont un impact réel sur la vie de milliers de personnes vulnérables et c'est possible grâce à plusieurs d'entre vous.

De saines communications qui rapportent

Les communications entre les milieux privé et social sont cruciales et doivent être maintenues sur une base régulière, surtout si l'objectif est de consolider des initiatives philanthropiques qui rapportent à toutes les parties impliquées. Ce n'est pas évident car la compétition est forte entre les événements qui se déroulent durant une même saison, parfois simultanément. Bien des entreprises et des personnes sont sollicitées par des dizaines d'organisations et la visibilité est alors diluée. Ne serions-nous pas rendu à l'étape de se concerter et de planifier un calendrier philanthropique régional afin que toutes les causes y trouvent leur parti ?

Si on veut changer le monde, il faut investir davantage

Alors que la charité vise à minimiser les effets de la pauvreté, la philanthropie cherche à s'attaquer aux causes des grands enjeux sociaux. Ce changement de paradigme est profond. Les organismes, tels que Centraide, la Moisson, les Centres pour aîné.e.s, la Fondation communautaire d'Ottawa, le Centre espoir Sophie et les refuges ont généralement été créés pour répondre à des besoins concrets. Ces besoins n'ont cessé de croître au cours des années, de là l'importance de réconcilier le désir des entrepreneurs et les besoins de la communauté.

Ethel Côté est présidente de MécènESS & Institut social

PRÉSENTÉE PAR BRIGIL

BRIGIL *Fier de soutenir les organismes de la région de la capitale nationale* Depuis 1985

Une fauxmagerie zen à Alexandria



par **Hugues Théorêt**
Collaboration spéciale

Qui aurait cru que l'on puisse fabriquer un jour des fromages véganes à base de noix de cajou ? C'est ce que Lynda Turner a réussi à faire en créant en 2013 l'entreprise Fauxmagerie Zengarry.

Lynda Turner
Propriétaire

PHOTOS PATRICK WOODBURY

Pourquoi «Zengarry» ? Parce que l'entreprise est située à Alexandria, dans le canton de Glengarry Nord et que fabriquer du fromage végane, c'est très « zen », explique tout simplement Lynda Turner, une ancienne fonctionnaire de Santé Canada, qui a quitté son emploi il y a trois ans pour se consacrer à plein temps à son entreprise qui est en pleine expansion.

Lynda Turner travaillait au gouvernement à titre de scientifique spécialisée dans les risques de santé liés aux produits chimiques lorsque lui est venu l'idée de se lancer en affaires afin d'offrir une option de fromage végane aux consommateurs de la région. « J'étais devenue végane. Je ne trouvais pas de fromages de noix de cajou sur le marché. J'ai décidé de créer mes propres recettes. En 2013, j'ai commencé la production de « fauxmages » (du faux fromage élaboré sans aucun produit laitier) dans mes temps libres dans ma propre cuisine. Je les partageais aux membres de ma famille et mes amis. Ils aimaient cela. Ils m'ont motivé à continuer », raconte cette Montréalaise d'origine qui est venue s'installer dans l'Est ontarien il y a 22 ans.

Fort de son succès, elle décide en 2015 de quitter son emploi à Santé Canada pour ouvrir son entreprise à Alexandria. La première année, elle n'avait aucun employé. Mais la demande pour ses produits est telle qu'elle doit vite embaucher des renforts pour lui donner un coup de main.

Une production artisanale

Lynda Turner précise que les « fauxmages » sont tous fabriqués à la main. Toutes les étapes nécessaires à la fabrication de leurs produits se font dans leur établissement. La production d'un « fauxmage » nécessite en moyenne cinq jours de préparation incluant le vieillissement. L'entreprise peut produire jusqu'à 2 000 items par semaine. Tous les fromages de la Fauxmagerie Zengarry sont sans produits laitiers, 100% véganes, sans gluten et sont faits à partir d'ingrédients naturels. « La noix de cajou a un contenu de gras approprié et une texture crémeuse facile à travailler qui s'apparente aux fromages conventionnels », explique l'entrepreneure.

De plus, les noix de cajou ont des vertus alimentaires que l'on ne retrouve pas dans les produits laitiers. Pas de cholestérol. Pas de gras saturés. Aucune intolérance au lactose. Rien que des noix et des produits naturels. Malheureusement, notre climat ne permet pas de produire des noix de cajou en sol canadien. Fauxmagerie Zengarry doit donc importer la précieuse matière première du Vietnam et d'Afrique. Mais tous les autres produits tels que le basilic qui composent les fromages véganes sont produits localement.

Aujourd'hui, la fromagerie emploie dix employés et fabrique sept saveurs dont le petit dernier, un fromage de cachou de style cheddar vieilli aux saveurs de bière anglaise fermenté grâce aux barils de bière de la brasserie Beau's de Vankleek Hill. Fauxmagerie Zengarry a choisi la bière naturelle Lug Tread Ale de Beau's afin de









rehausser la complexité de ce fromage fin et unique sans produits laitiers. Ce nouveau fauxmage est en vente exclusivement dans tous les marchés Whole Foods partout en Ontario.

Les produits de la Fauxmagerie Zengarry sont devenus les fromages sans produits laitiers les plus demandés au Canada. On les retrouve dans 390 points de vente en Ontario, au Québec, au Nouveau-Brunswick, en Nouvelle-Écosse et jusqu'en Colombie-Britannique.

Une entreprise récompensée

La popularité des fromages véganes ne fait que croître. On n'a qu'à penser aux chaînes de pizzerias Pizza Pizza, Pizza Hut et Dominos qui ont récemment lancé des pizzas véganes. Les fauxmages Zengarry n'ont pas les chiffres d'affaires de ces géants de la pizza, mais ils récoltent de plus en plus de prix et d'éloges. Les fauxmages Zengarry ont obtenu le titre du produit le plus innovateur du Grocery Innovations Canada

Un bon coup ?

Prendre le risque de quitter mon emploi au gouvernement pour démarrer mon entreprise.

Un moins bon coup ?

J'aurais dû demander davantage de conseils auprès de mentors lorsque je me suis lancée en affaires.



Un mentor ?

Ma mère, Barbara.

Un conseil ?

En affaires, il vaut mieux débuter modestement et grandir progressivement.







Show de 2017, du Meilleur fromage artisanal végane au Toronto Veg Food de 2017, du Meilleur nouvel article en épicerie au Toronto Veg Food de 2015, ainsi que le prix de l'entreprise la plus prometteuse du Start Up Challenge de 2015.

Lynda Turner a de l'ambition. Elle veut que son entreprise poursuive son expansion. Fauxmageries Zengarry vient d'acquérir de nouveaux équipements pour accroître sa production. Elle veut augmenter ses ventes et souhaite que ses produits se retrouvent sur les tablettes de toutes les provinces canadiennes. Une conquête du pays qui sera bientôt acquise.

PROFIL D'ENTREPRISE

Fauxmagerie Zengarry

Secteur d'activité: **Fabrication de fromages véganes**

Année de la fondation: **2013**

Ville: **Alexandria**

Propriétaire : **Lynda Turner**

Nombre d'employés: **10**

Site internet : **zengarry.com**

Gagnante du concours

Félicitation à **Christine Cadieux**, du Ramada Plaza, qui mérite un programme d'apprentissage **ESSOR** pour entrepreneure et gestionnaire.

Offert en collaboration avec Nathalie Charette et le magazine leDroit AFFAIRES



*

PROGRAMME ESSOR -

ENTREPRENEURIAT AU FÉMININ
DURÉE DE 6 MOIS À 1 AN
VALEUR DE 5 000$ POUR
GROUPE DÉBUTANT
EN AUTOMNE

*

PROGRAMME OFFERT PAR

Nathalie Charette

Pour plus d'informations :
www.NathalieCharette.com
ou 819-303-3558



RGA
REGROUPEMENT DES GENS D'AFFAIRES DE LA CAPITALE NATIONALE



Du nouveau en 2018-2019

La force d'un réseau d'affaires

Se joindre au Regroupement des gens d'affaires (RGA) de la capitale nationale, c'est se donner l'opportunité de faire des affaires en français. En vous intégrant à un réseau de 500 membres qui s'étend sur les deux rives de l'Outaouais, vous donnez naissance à des partenariats gagnants pour votre entreprise!

Nouvelle directrice

Depuis l'arrivée en poste de la nouvelle directrice Lise Sarazin il y a quelques mois, le RGA carbure à l'adrénaline. « Notre but est d'organiser des événements pertinents et rassembleurs, en plus de l'offre de services comme les formations, webinaires et bien entendu, l'extraordinaire plateforme de réseautage que constitue le RGA », explique celle qui promet d'ailleurs un Regroupement encore plus impliqué et mobilisé que jamais.

Pour le Président du RGA, Yves Ducharme, le choix de Mme Sarazin au poste de directrice allait de soi : « Lise est connue pour son excellent parcours dans le monde des médias et des affaires de la région d'Ottawa-Gatineau. En plus, ses années d'expérience au sein du conseil d'administration de la chambre de commerce de Gatineau et du groupe d'affaires BNI lui confèrent une connaissance approfondie des enjeux divers dans le cadre de ses responsabilités. »

Partenaires

Non seulement la clientèle francophone constitue-t-elle une manne de choix pour les gens d'affaires francophones et francophiles de la région, mais plusieurs entreprises offrent un tarif spécial aux autres membres du RGA :

ADT Canada, le no 1 en sécurité résidentielle au Canada parce que plus de familles lui font confiance pour les aider à protéger ce qui compte.

L'équipe d'**Assurances Palladium** soutient les membres du RGA en leur offrant un service de courtage personnalisé à des prix avantageux et exclusifs.

M5 Digital vous offre une variété d'équipements tels que les photocopieurs, presse numérique déchiqueteuse, et des solutions pour réduire vos coûts d'opération.

Le cabinet **PPTA Services financiers** met à votre profit l'expérience de son équipe et de son vaste réseau de contacts pour réduire vos primes et contrôler les coûts de votre régime d'assurance collective.

Profitez d'un rabais important pour parler aux 119,000 auditeurs* du **94,5 UNIQUE FM**, la radio qui rejoint le plus de francophones à Ottawa et dans l'Est ontarien, tout en étant très appréciée partout en Outaouais.

Confiez la traduction de vos documents publicitaires au **RGA** et profitez d'un tarif spécial grâce à une subvention de Patrimoine Canada. Informez-vous au 613 744-3037.

C'est payant de faire des affaires en français! Joignez-vous au RGA aujourd'hui!

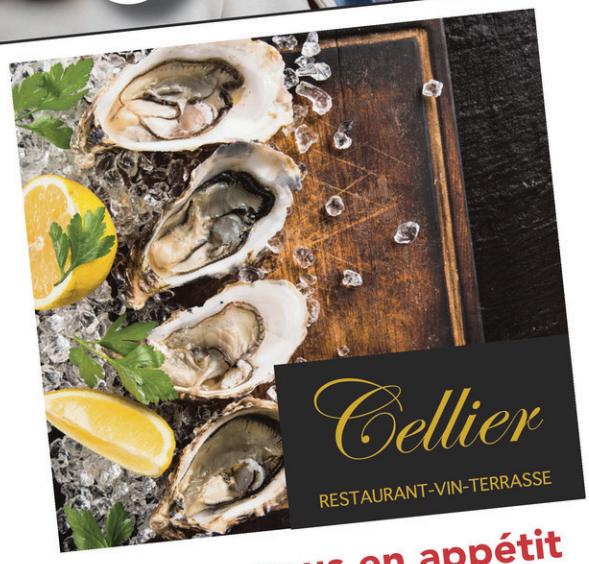
*Source : Sondage Nanos, printemps 2017



Lise Sarazin

613 744-3037 www.rga.ca

TABLES D'AFFAIRES



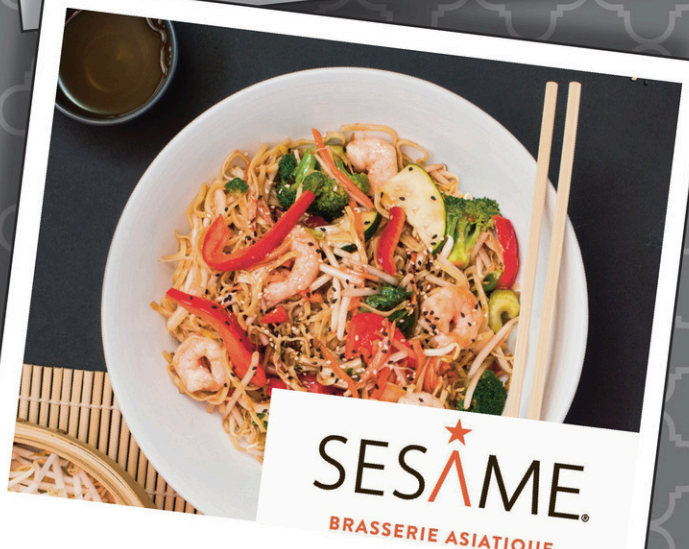
Mettez-vous en appétit avec nos huîtres

49, rue Saint-Jacques
819 205.4200
restaurantlecellier.com



Profitez de l'ambiance et des offres irrésistibles

225, boul. Maisonneuve
819 776-6012
st-hubert.com



L'ASIE C'EST....

20, Boul. Du Plateau
819 770-5555
sesamerestaurant.ca



L'endroit par excellence pour vos dîners d'affaires

60, boul. St-Raymond
819 777-0924
restoquai.com

LE BONHEUR EST DANS LE REEE !

La plupart des personnes font appel à un conseiller financier pour ouvrir un REER ou un CELI alors qu'elles auraient plutôt intérêt à aller de l'avant avec une stratégie REEE. En effet, en plus de contribuer aux études des enfants, une stratégie REEE bien établie permet de générer des sommes à utiliser comme bon nous semble. Le bonheur, quoi !



LES AVANTAGES D'UN REEE

Investir dans un REEE est avantageux, surtout avec les incitatifs gouvernementaux de 20 % au fédéral et de 10 % au provincial, lesquelles assurent un rendement de 20 à 30 %, des subventions qui plus est, fructifient à l'abri de l'impôt, tout comme le capital investi. Une fois inscrit dans un établissement postsecondaire, le bénéficiaire touche l'argent du REEE sous forme de paiement d'aide aux études (PAE). Comme cette source de revenus — partiellement imposables — provient des subventions et des intérêts de placement, on peut disposer des cotisations à sa discrétion. Le temps de faire fructifier son argent est venu !

DONNER AU SUIVANT

Généralement, les familles avec plusieurs enfants investissent un montant mensuel fixe dans le régime de chacun par souci d'équité. Pourtant, avec une stratégie REEE, elles auraient avantage à injecter un montant plus important dans le REEE de l'ainé, lequel sera le premier à s'inscrire aux études postsecondaires. Ensuite, il s'agira de payer ses études avec les subventions et intérêts générés par son régime et de réinjecter le capital accumulé dans celui des autres enfants afin de cotiser le montant annuel maximum. Lorsque les études de tous les enfants sont payées, pourquoi ne pas se gâter avec les fonds restants ?

LA STRATÉGIE REEE EN CHIFFRES

Martin et Martine ont deux enfants. Jusqu'à présent, ils ont versé 16 000 $ dans le régime de Mathieu, 14 ans, et 6 000 $ pour Marie, 8 ans. En cotisant 2 500 $ annuellement pour chacun de leurs enfants, ils pourront recevoir 39 700 $ pour Mathieu à 18 ans avec 26 000 $ de cotisation, et 52 600 $ pour Marie avec 31 000 $ de cotisation. Total accumulé : 92 300 $. Avec une stratégie REEE, les parents pourront avoir accumulé 110 900 $, soit 18 600 $ de plus avec 15 000 $ d'investissement de moins et récupérer le capital investi pour financer d'autres projets.







CONSEIL D'EXPERT

Un REEE ne sert pas uniquement à payer les études des enfants, il est aussi une excellente option pour optimiser le patrimoine familial, voire préparer la retraite et enfin s'offrir le bateau de ses rêves. Il est important de rencontrer un spécialiste avant de mettre en place la stratégie REEE, car celle-ci exige une bonne organisation afin de s'assurer, entre autres choses, de respecter les échéances et les cotisations minimums à injecter au bon moment.

Jean-François Roy
Représentant en épargne collective
Conseiller en sécurité financière, Groupe Investors



Groupe Investors

228, boul. St-Joseph, bureau 400, Gatineau
819 243-6497
www.groupeinvestors.com

Néo Yoga ou l'éveil des sens



par **Maud Cucchi**
Collaboration spéciale

Yoga chaud, yoga techno, acrobatique ou gastronomique… La discipline se prête à toutes les postures en vogue. Lancée il y a un an exactement, l'entreprise de Marie-Pier Cloutier propose plutôt de reconnecter la pratique aux sens en créant des événements in-situ en Outaouais. Pourquoi ne pas quitter le traditionnel studio, le temps d'un cours guidé dans un lieu inusité ?

Un an après sa création, Néo Yoga a déjà organisé sept événements dans la région : des dizaines de yogis se sont rassemblés à la ferme Moore et à la terrasse du bar Aux 4 Jeudis de Gatineau, sur le pont couvert de Wakefield, ou encore à Camp Fortune. On y déguste des produits du terroir, on se laisse bercer au son d'une harpe ou de l'eau qui coule.

« Je cherchais à me différencier de l'offre existante des salles fermées avec miroirs en offrant une expérience plus chaleureuse et orientée sur la stimulation sensorielle, nous explique passionnément la fondatrice gatinoise de Néo Yoga, Marie-Pier Cloutier. En ayant conscience de nos sens, nous sommes plus facilement ancrés dans le moment présent. »

Créatrice d'ambiances à la philosophie zen, Marie-Pier Cloutier est également professeure de vinyasa et anime elle-même les sorties qu'elle organise. Mais c'est aussi une entrepreneure formée, soucieuse de garder la tête sur les épaules. Diplômée en administration des affaires de l'Université du Québec



PHOTOS COURTOISIE

à Montréal, elle a élaboré son plan d'affaires à la faveur d'un cours en entreprenariat. « En deux ans, j'avais tout assemblé pour débuter mon projet, se souvient-elle. Un concours organisé par l'université m'a fait gagner une bourse de 1 000$, qui m'a permis de mieux m'équiper en matériel technique. » Elle a également remporté le prix Coup de Coeur des Jurys lors du concours Ose Entreprendre 2017, du volet régional en Outaouais.

Une année formatrice

Quel bilan tire-t-elle de ce tout premier anniversaire ? « J'ai appris que le secteur de l'événementiel peut être confronté à de nombreux imprévus », sourit-elle. Ce qui n'empêche pas les participants, toutes générations confondues, de revenir volontiers aux événements. Elle accueille entre 30 et 60 yogis de tous niveaux, par activité.

« Notre succès repose en grande partie sur le bouche-à-oreille, sur la diffusion par les réseaux sociaux. »

Grâce à l'engouement autour de son projet, Marie-Pier Cloutier a réussi à attirer différents commanditaires: les aliments Prana biologique, La trappe à fromage ou Rise Kombucha dont elle fait la promotion sur ses profils numériques, en échange de quoi elle propose gracieusement les produits aux participants « afin de bonifier leur expérience ».

Elle rêve désormais de s'exporter sur la rive ottavienne et de pouvoir, un jour, faire résonner namaste (le divin en moi s'incline devant le divin en vous) dans les plus belles salles muséales de la région.



Marie-Pier Cloutier

Nadia Effendi, femme d'affaires et de droit



par **Marc Gauthier**
Collaboration spéciale

Son parcours est celui d'un météorite. Ses états de service sont exemplaires. Nadia Effendi est une des avocates les plus en vue au pays. Portrait d'une passionnée du droit.

Dès son plus jeune âge, Nadia Effendi savait qu'elle voulait être avocate. Elle y était peut-être prédestinée ? Son patronyme, Effendi, signifie «maître» en turc. Née à Edmundston, au Nouveau-Brunswick, d'une famille d'origine syrienne, elle y passe les 20 premières années de sa vie. Puis elle s'expatrie à Ottawa pour réaliser son rêve. Elle s'inscrit au Programme de common law en français de l'Université d'Ottawa et obtient sa licence en 2003 avec très grande distinction. On lui attribue également la médaille d'or pour avoir obtenu la plus haute moyenne cumulative de l'ensemble du programme de droit. S'ensuit une multitude de marques de reconnaissances.

Elle figure depuis deux ans dans le « Benchmark 40 and under hot list » et elle est reconnue en 2016 comme l'une des 25 avocats les plus influents au pays par le magazine Lawyer. La revue LEXPERT lui avait déjà attribué le titre d'étoile montante en 2013 !

Pour gagner tous ces galons, Me Effendi a plaidé devant tous les tribunaux canadiens, en cour provinciale et fédérale, en cour d'appel, y compris à la Cour suprême. Elle a produit un nombre impressionnant d'articles,

participé à de multiples conférences, sur de sujets aussi divers que le droit civil, le droit administratif et le droit constitutionnel, et ce, dans les deux langues officielles. « Beaucoup de mes causes sont liées aux disputes entre citoyens et gouvernements. La relation entre les deux est devenue très lourde et compliquée ».

Au cours de sa carrière, elle a défendu des compagnies de chemin de fer, des politiciens, des banques, des anciens combattants, même des compagnies de tabac. Son mentor et collègue, l'avocat Guy Pratte, lui a toujours dit que tout le monde a droit à une représentation et elle a suivi son conseil. « J'accepte la critique », laisse-t-elle tomber, le plus simplement du monde.

Une des causes qui l'a le plus marquée est celle où elle défendait en cour fédérale Jean Pelletier, l'ancien chef de cabinet de l'ex-premier ministre Jean Chrétien. Monsieur Pelletier accusait le juge John Gomery d'avoir fait preuve de partialité à son endroit lors de la commission d'enquête sur le scandale des commandites. Elle a gagné sa cause. « Mais j'ai vu l'impact de ce procès sur monsieur Pelletier, ça m'a touchée », raconte-elle. Cette sensibilité l'a suivie lorsqu'elle a agi à titre de procureure associée à la commission d'enquête sur

PROFIL D'ENTREPRISE

Borden Ladner Gervais

Secteur d'activité: **Cabinet juridique**

Année de la fondation: **2000**

Chef de la direction: **John G. Murphy**

Nombre d'employés: **700**

Site internet : **blg.com**

VISITEZ-NOUS À NOTRE NOUVEAU BUREAU !

LAREAU COURTIERS D'ASSURANCES

AVANT / PENDANT / APRÈS

Spécialistes en assurance des entreprises et des particuliers

770, boulevard Saint-Joseph, Gatineau 819 777-4155 | LAREAU.CA



DIANE DESAULNIERS ddesaulniers@lareau.ca
MAXIME OUELLETTE-TREMBLAY mtremblay@lareau.ca
MARC HUPÉ mhupe@lareau.ca
ROXANE SCOTT rscott@lareau.ca
LISE PAQUETTE lpaquette@lareau.ca
MATTHIEU SÉGUIN mseguin@lareau.ca
SHANY CLÉMENT-PERRON scperron@lareau.ca

l'effondrement du centre commercial d'Elliot Lake en Ontario en 2012 où des personnes ont perdu la vie. « Des gens ont été marqués par cette tragédie et ils ne pouvaient pas se défendre eux-mêmes. J'étais fière de les aider. »

Associée au cabinet BLG

Aujourd'hui, Nadia Effendi a 38 ans. Elle est associée au cabinet Borden Ladner Gervais, qui est le premier cabinet juridique en importance au pays avec ses 700 avocats et professionnels. Le cabinet compte cinq adresses au pays, dont une sur la rue Queen à Ottawa.

Associée signifie partenaire financier du cabinet. « Oui, je suis devenue une femme d'affaires, j'ai un morceau de la tarte et j'en suis fière », dit-elle. En tant qu'actionnaire, on doit s'assurer d'avoir des clients mais on continue de défendre des causes qui nous tiennent à cœur », rajoute-t-elle. Cet été, par exemple, elle a défendu avec succès devant la Cour suprême le barreau de l'Ontario qui refusait d'agréer une faculté de droit à l'Université Trinity Western, située en Colombie-Britannique, parce qu'elle demandait à ses élèves de respecter un code de conduites basé sur des valeurs évangéliques.

La recette de son succès ? « Beaucoup de préparation et du travail », dit-elle modestement. Elle a établi sa résidence à Toronto, où elle vit avec son conjoint, un avocat ontarien de Markham, véritable francophile.

À la tête de l'AJEFO

S'il y a une cause qui tient à cœur à Nadia Effendi, c'est le français. Déjà, alors qu'elle était à l'école secondaire, elle participe à un concours et écrit un poème sur l'importance de conserver son français. Cet intérêt la suit depuis. « Les gens pensent que tout le monde parle anglais à Edmundston alors que c'est le contraire », s'amuse-t-elle à raconter. Ce n'est qu'une fois rendue à Ottawa pour faire son droit qu'elle s'est mise sérieusement à l'anglais, langue qu'elle maîtrise désormais.

En juillet dernier, elle a accédé à la présidence de l'Association des juristes d'expression française de l'Ontario. Le regroupement compte un millier de membres. Elle parle avec enthousiasme du centre d'information juridique d'Ottawa, qui existe depuis trois ans, et qui donne des conseils gratuits aux citoyens. « Seulement en juillet dernier, on a reçu 315 personnes en consultation. » Durant son mandat, elle veut faire connaître les services juridiques en français aux résidents ontariens.

Entre ses divers mandats, Nadia Effendi pratique la natation et le yoga pour se détendre. Lorsque l'occasion se présente, elle retrouve sa famille à Edmundston où ses parents demeurent toujours dans la maison de son enfance.

À quoi rêve-t-on à l'aube de la quarantaine quand notre parcours est jalonné d'autant de succès ?

Continuer de promouvoir l'accès à la justice et fonder une petite famille… bilingue !





Un bon coup ?

Prendre un risque et déménager à Ottawa pour entamer mes études en droit. Mes parents m'ont convaincue qu'élargir mes horizons serait utile et ma carrière a pris un autre tournant.

Un moins bon coup ?

Le revers de la médaille : je regrette avoir quitté ma province natale. Mais j'y retournerai peut-être un jour !

Un mentor ?

J'en ai eu beaucoup : Guy Pratte, David Scott, l'honorable juge Peter Doody, l'honorable Dennis O'Connor, l'honorable Michel Bastarache, l'honorable Thomas Cromwell.

Un conseil ?

Suivre son instinct, et être prêt à prendre des risques. On ne sait jamais où le destin va nous mener !

Tirer le meilleur de nos gestionnaires

Un campus 100% entrepreneurial s'installe à Gatineau



Jean Lepage
Directeur général
de ID Gatineau



par **Benoit Hudon**
Collaboration spéciale

Un ajout notable à l'écosystème économique régional surviendra en novembre prochain avec l'implantation à Gatineau de l'École des entrepreneurs du Québec (EEQ), un organisme qui servira à mieux outiller les gestionnaires d'entreprises.

C'est dans des locaux du centre Innovation Gatineau que vont bouillonner les activités de l'EEQ. Cette dernière gravitera dans le réseau du centre de services principal établi à Montréal, qui offre une gamme complète de services-conseils. « Ce sont 25 000 entrepreneurs qui ont été formés depuis 2000. Toutes les 12 heures, une nouvelle entreprise est démarrée grâce à l'appui de l'École », indique Michel Fortin, le président-directeur général de cette organisation sans but lucratif.

Formule bien rodée

L'appel de proposition lancé en mars 2018 afin d'établir des campus régionaux a immédiatement interpellé les acteurs majeurs du développement économique en Outaouais. Composé notamment de la Chambre de commerce de Gatineau, de la Table d'action en entrepreneuriat de l'Outaouais et d'ID Gatineau, un comité de travail a fignolé et déposé un dossier à l'ÉEQ.

La tâche n'était pas mince, car sept régions et une soixantaine de partenaires avaient également déposé leur requête. Le comité de travail gatinois a reçu une réponse favorable. Les campus régionaux formés de Gatineau, Rimouski et Trois-Rivières ont l'objectif d'appuyer le centre montréalais vers la formation de 14 000 autres entrepreneurs d'ici 2022.

« Il nous manquait un volet lié aux formations », explique Jean Lepage, le directeur général d'ID Gatineau, qui a participé au dépôt de la candidature de Gatineau. Octroyer à la clientèle d'affaires des programmes provenant de l'ÉEQ venait combler une demande pour ce type de formation.

Jean Lepage évoque du même coup que de partir à zéro aurait été une tâche titanesque. « On a envoyé une mission visiter leur installation au préalable.

PHOTO SIMON SÉGUIN-BERTRAND, LEDROIT

Avant d'aller de l'avant avec un partenaire, on veut s'assurer qu'on soit tous gagnants. Dans ce cas-ci, on avait sous la main quelque chose de vraiment bien rodé », estime-t-il.

Formations variées et accessibles

Quelque 2 000 individus profiteront annuellement des formations offertes au nouveau campus gatinois (ou grâce aux vidéoconférences) et attestées par le système scolaire.

Acquisition et gestion d'entreprise, vente-conseil et lancement d'une entreprise seront les programmes offerts. La grande majorité des ateliers et du contenu utilisés à Montréal seront offerts au campus. La réalité de la région est prise en compte avec l'incorporation d'éléments éducatifs personnalisés. On compte parmi ces spécificités le secteur manufacturier, la cybersécurité et les technologies de l'information.

« Pour le secteur manufacturier, nous numérisons actuellement des informations et mettons en relation près de 200 entreprises en Outaouais. ID Gatineau travaille ainsi à comprendre leurs besoins et à encourager la collaboration régionale », avance Jean Lepage, qui perçoit l'arrivée de l'ÉEQ dans la région comme un moteur concret qui stimulera la croissance, notamment par des formations pratiques de développement de marché et d'exportation.

La clientèle cible pour ce nouveau campus comprend les entreprises de service, avec l'objectif d'attirer principalement celles ayant moins de dix employés. Grâce à la programmation, les participants pourront s'enrichir de connaissances liées aux aspects juridiques en affaires, à la communication et au marketing, au financement, aux ventes, ainsi qu'aux meilleures pratiques d'affaires. Le coût des ateliers variera de 50 $ à 200 $ et un parcours au sein de l'ÉEQ peut aller de quelques heures à quelques mois pour un étudiant ou une étudiante.

Un écosystème gatinois

Une enveloppe annuelle oscillant entre 400 000 et 500 000 $, dont les trois quarts proviennent du gouvernement provincial, servira à financer les opérations. D'après M. Lepage, le réseau de développement est maintenant assez complet en Outaouais. « Le Pôle d'innovation, MonGPS.ca, le Programme G7 et le campus de l'École des entrepreneurs du Québec vont permettre à Gatineau et aux MRC en périphérie d'avoir les ressources adéquates », soutient-il. Avec ce pan entrepreneurial complété, son équipe et lui se dévoueront désormais à l'édification de cellules d'investisseurs pour stimuler les entreprises plus spécialisées.



Les Galeries Aylmer
Commerçants recherchés



M. Guy Leblanc,
Directeur général, Les Galeries Aylmer

Il faut être visionnaire pour réussir en affaires. Et les commerçants de la région ont aujourd'hui, une chance en or d'investir dans leur succès à venir ! Depuis 46 ans, les Galeries Aylmer ont connu plusieurs phases de développement, mais rien ne se compare aux changements d'avant-garde à venir en février 2019.

En effet, l'Initial deviendra la première résidence signée Le Groupe Maurice à être annexée à un centre commercial. Avis aux intéressés : c'est plus de 10 000 pieds carrés de belles occasions qui sont à votre portée !

Bienvenue aux commerçants du coin

L'avènement de l'Initial donne lieu à l'un des plus gros projets de développement jamais vu jusqu'ici dans le secteur Aylmer. Ce tout nouveau concept permettra à quelque 600 résidents d'accéder directement aux Galeries Aylmer, sans même compter les employés de la résidence et les invités, ce qui représente donc un important bassin de clients potentiels. Le directeur général du centre commercial, Guy Leblanc, lance un appel aux entrepreneurs qui souhaitent augmenter l'affluence dans leur commerce : « C'est une occasion unique de faire partie du développement commercial que connait actuellement le secteur Aylmer, lequel est en voie d'être complètement revigoré. »

Vive la diversité !

L'objectif des Galeries Aylmer est de créer une belle diversité de commerces pour répondre aux besoins des futurs locataires, employés et visiteurs de l'Initial. De fait, tous pourront garder la forme au M Fitness, faire l'épicerie au Super C situé au rez-de-chaussée de la résidence, casser la croûte au St-Hubert présentement en rénovation, magasiner chez Home Hardware, faire des transactions bancaires à la Banque TD pour ne nommer que ces grands noms. Les Galeries Aylmer comptent le plus grand Dollarama en Outaouais, de nombreuses boutiques spécialisées dans divers secteurs, des salons de coiffure et d'esthétisme, une pharmacie, des restaurants, des cliniques de santé et bien-être ainsi que le Cinéma Aylmer.

Vous n'avez encore rien vu

Chaque mois, de nouveaux commerces ouvrent leurs portes aux Galeries Aylmer : tabagie, restaurant de sushi, boutiques de vêtements pour enfants et tout récemment L'As des Jeux, le barbier Luxeman et la boutique Bentley. À proximité du centre commercial, les affaires vont aussi bon train. À preuve, la SAQ, sise dans le grand stationnement, attire des clients venus de la rue Principale, ce qui dynamise l'artère. Le mariage Galeries Aylmer et Groupe Maurice s'inscrit dans la lancée de la ville qui, actuellement, investit énormément dans les infrastructures. L'imposant édifice que sera l'Initial deviendra sans aucun doute une icône du secteur Aylmer, lequel n'a pas fini de prendre de l'expansion.



Intéressé par un espace commercial dans un secteur en pleine expansion? Réservez tôt auprès de Guy Leblanc à gl.galayl@videotron.ca ou au (613) 851-1790.

181, Rue Principale
819 684-446
www.galeriesaylmer.com

EMOND HARNDEN

LABOUR & EMPLOYMENT LAW
DROIT DU TRAVAIL ET DE L'EMPLOI

AU SERVICE DES EMPLOYEURS DES DEUX CÔTÉS DE LA RIVIÈRE

Quand votre organisation – et votre réputation – font face à des problèmes complexes en droit du travail et de l'emploi, il vous faut une équipe d'expérience.

Comptant plus de 30 avocats, Emond Harnden est l'un des cabinets canadiens les plus importants pour représenter les intérêts du patronat. Qu'il s'agisse d'une importante convention collective ou d'une poursuite pour congédiement abusif, nous sommes là pour vous, en tout temps et en français.



PARTIE INTÉGRANTE DE VOTRE ÉQUIPE DEPUIS 1987!

707 rue Bank St,
Ottawa, ON K1S 3V1
613 563-7660

439 av. University Ave,
Toronto, ON M5G 2N8
416 922-3773

EHLAW.CA

AN INTEGRAL PART OF YOUR TEAM

PARTIE INTÉGRANTE DE VOTRE ÉQUIPE



par
Yan Aubé
Spécialiste en spiritueux



CHRONIQUE
SPIRITUEUX

Pommes, cidres et alcools

Septembre et octobre sont deux mois qui riment avec pomme ! Les vergers nous ouvrent leurs portes et les recettes à base de pommes prennent d'assaut les médias et les réseaux sociaux. Mais qu'en est-il des pommes dans l'univers des alcools ?

Le Domaine Lafrance

Pour l'apéro, on a envie d'avoir un produit léger, légèrement sucré et amer. Il est donc normal d'y aller avec le vermouth Rouge Gorge (Rouge) du Domaine Lafrance de Saint-Joseph-du-Lac. Pour l'élaboration de ce produit, l'équipe du domaine utilise l'un de leurs cidres de pomme dans lequel elle macère plus d'une centaine de botaniques dont de l'absinthe, du thé du Labrador, de la baie de genièvre, de la sauge, de la graine de coriandre et bien plus. Offert à 18% d'alcool, il est parfait lors des soirées fraîches. L'absinthe amène un côté anisé, mais une certaine cannelle se distingue à travers une amertume qui nous rappelle l'écorce d'orange. La pomme est tout de même bien présente. Très agréable sur glace, mais succulent dans un cocktail comme le Boulevardier (bourbon, campari et vermouth rouge).

La Cidrerie Michel Jodoin

Celui que l'on surnomme le père de la distillation au Québec, Michel Jodoin, nous offre L'heure de mettre la pomme à off, un brandy de pomme 3 ans. Pour l'élaborer, l'équipe de la Cidrerie Michel Jodoin, sise à Rougemont, verse du cidre de pomme dans un petit alambic de trois cent litres. La distillation de ce brandy dure environ deux ou trois heures et contient plus de 72% d'alcool. À la suite de la distillation, l'équipe met le tout à l'intérieur de différents fûts pour une période de trois ans. Avec des arômes de rhums bruns, de mélasse, un peu gingembre, mais surtout avec la pomme, il est tout simplement succulent !

Le Verger Lacroix

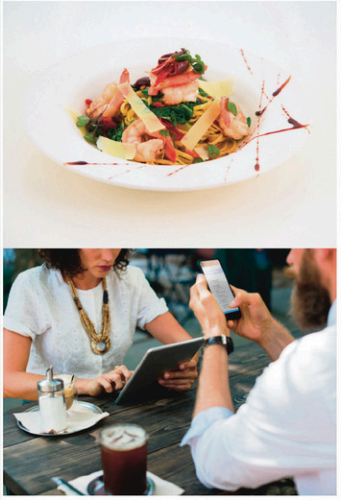
Bien que ce soit un cidre apéritif, le Feu Sacré du Verger Lacroix, aussi situé à Saint-Joseph-du-Lac, se prend très bien à la fin d'un repas. Pour fabriquer cet excellent produit, l'équipe du Verger Lacroix assemble un cidre avec une eau-de-vie à la pomme. À la suite de l'assemblage, le tout repose



PHOTO COURTOISIE

de six à 18 mois dans un fût de chêne. Sa torréfaction, avec des notes de caramel brûlé et de pommes, accompagne parfaitement plusieurs desserts.

Pour plus d'information sur l'univers des spiritueux, rendez-vous au www.yanaube.ca

BISTRO 75
À SEULEMENT DEUX PAS DU BUREAU
Un endroit de rassemblements convivial
où bonne cuisine et bonne compagnie vont de pair.

FORMULE MIDI-GO
JEUDI ET VENDREDI
11 h à 14 h
FORMULE 4 À 7
MARDI AU VENDREDI
75, RUE D'EDMONTON
Bistro 75
@bistro75_gatineau
www.ramadaplaza-gatineau.com
819 777-3727

Quand une entrevue devient un champ de mines



par **Marc Gauthier**
Collaboration spéciale

Si une personne doit bien se préparer avant une entrevue d'embauche, l'employeur doit également faire ses devoirs, au risque d'en payer le prix.

La compagnie Aliments Multibar de Montréal l'a appris à ses dépens en août dernier. La cour l'a condamnée à verser 5 000 $ en dommages moraux et 1 000$ en dommages punitifs à Salim Kerdougli, un Québécois d'origine algérienne, parce qu'on lui a demandé d'identifier son pays d'origine lors d'une entrevue, ce qui est illégal.

La Charte des droits et libertés de la personne a en effet établi une dizaine de motifs de discrimination lors d'une entrevue d'embauche. L'employeur ne peut poser des questions sur la race, le sexe, l'âge, l'origine ethnique, l'état civil, la religion, un handicap, les croyances politiques, une éventuelle grossesse ou la condition sociale d'un postulant. Le faire constitue un geste illégal.

« Ça peut représenter un carcan pour un employeur, mais ça correspond aux valeurs de société que nous nous sommes données », explique Me Pierre Brabant, un avocat de Gatineau spécialisé en droit du travail et en santé et sécurité.

En fait, les dangers d'enfreindre la loi vont bien au-delà de la simple entrevue. Les formulaires de santé que doivent remplir les candidats à un poste peuvent aussi être intrusifs, tout comme les outils d'évaluation. « On ne peut pas demander à un candidat s'il a déjà eu des problèmes de santé, par exemple, parce que l'on veut réduire les risques d'absences de congé de maladie du futur employé. C'est interdit », ajoute Me Brabant. L'Université Laval a été ramenée à l'ordre en janvier dernier, justement parce que ses questionnaires d'embauche ont été jugés intrusifs. On y demandait aux candidats s'ils avaient déjà présenté une réclamation à la Commission des normes, de l'équité, de la santé et de la sécurité du travail, ou encore s'ils avaient déjà eu un test de VIH, ce qui contrevient directement à la Charte.

La loi s'applique également aux agences de placement et aux administrateurs du régime de santé de l'employeur.

« Une entrevue, ça commence au moment où l'individu entre dans l'établissement », prévient Me Brabant. Même les discussions de corridor sont couvertes par la loi. Et ça peut parfois être très subtil. Un recruteur d'une compagnie de tabac va offrir une cigarette aux postulants pendant qu'ils se rendent dans un bureau pour l'entrevue. Si vous répondez que vous ne fumez pas, la compagnie pourrait préférer un candidat qui fume.



123RF.COM



PHOTO PATRICK WOODBURY

Me Pierre Brabant

LES EXCEPTIONS

Il y a évidemment des cas où les questions ne seront pas jugées intrusives. Si vous postulez pour devenir policier, on pourra vous demander si vous avez un casier judiciaire. Si un couvent cherche un aumônier, il sera permis de demander au postulant s'il est catholique. L'employeur pourra aussi vous poser des questions sur votre vie privée si le poste exige des déplacements à l'extérieur en soirée, par exemple. Autre exception : si le candidat aborde lui-même un des motifs de discrimination, l'employeur aura le droit d'y faire référence. Il est important de savoir également qu'un employeur doit demander la permission à un candidat avant de contacter ses anciens patrons. Attention : si un employeur vous pose une question intrusive qui vous met mal à l'aise, vaut mieux le dire plutôt que de mentir. Un mensonge en entrevue est suffisamment grave pour vous disqualifier.

QUÉBEC-ONTARIO

Que vous postuliez à Gatineau, à Ottawa ou encore pour le gouvernement fédéral, les règles qui encadrent le processus d'embauche sont pratiquement les mêmes, note Sébastien Parent, co-président de l'Ordre des conseillers en ressources humaines agréés de l'Outaouais et qui travaille en Ontario. Les chartes des droits sont légèrement différentes pour chaque gouvernement, mais l'idée de base demeure la même : empêcher toute forme de discrimination dans l'embauche et permettre aux gens d'être engagés pour leurs aptitudes et leurs qualifications. « Ce ne sont pas les personnes qui sont évaluées, mais bien leurs compétences », note monsieur Parent.

« Il faut comprendre que contrevenir aux lois, c'est projeter une image négative de la compagnie, autant envers les autres candidats que vos propres employés , précise Me Brabant. Sans loi, ajoute-t-il, le rapport de force est tout à l'avantage de l'employeur et ça ouvre la porte à la discrimination ».

LES RECOURS

Lorsqu'un cas de discrimination est soupçonné, le plaignant peut porter plainte à la Commission des droits de la personne, que ce soit au Québec ou en Ontario. C'est le tribunal des droits de la personne qui devra trancher le litige. Si la discrimination est prouvée, le plaignant peut avoir droit à des dommages moraux et punitifs. C'est ce qui s'est produit avec Salim Kerdougli, qui a obtenu gain de cause trois fois devant le tribunal, et cela, contre trois employeurs différents. Une quatrième cause l'impliquant est pendante. L'employeur a donc avantage à connaître la loi avant de commencer à interviewer des candidats.

Ed Brunet & Associés

BÂTISSEUR DE NOS COMMUNAUTÉS DEPUIS 1901

Engagée dans le secteur résidentiel depuis 1940, l'entreprise Ed Brunet et Associés contribue au développement immobilier de l'Outaouais depuis longtemps et se classe comme étant le doyen des constructeurs résidentiels de l'Outaouais. À preuve, deux de ses projets domiciliaires tricotés à même le tissu urbain de l'Outaouais : celui de la Ferme Hendrick à Chelsea et le Quartier-du-Moulin, voisin de l'usine de pâtes du Vieux-Gatineau. Retour sur la réalisation de projets d'envergure qu'un siècle sépare et qui sont devenus des milieux de vie recherchés.

Le Quartier-du-Moulin (1940)

C'est en 1926 que l'usine de pâtes et papiers de la CIP voit le jour dans un secteur que l'on baptise Gatineau Mills. Bientôt, des terres agricoles sont vendues pour permettre la construction de maisons afin de répondre au besoin de la population grandissante. Le style de construction Nouvelle-Angleterre du Quartier est unique en Outaouais et l'entreprise Ed Brunet signe la construction de maisons, aujourd'hui considérées comme patrimoniales.



La Ferme Hendrick (2018)

Ce projet domiciliaire est un excellent exemple d'aménagement attentif aux préoccupations de notre siècle : il constitue la première communauté de ce genre au Canada. Concept novateur, il vise à concevoir et à construire des communautés économiquement, environnementalement et socialement durables pour les individus et la nature. Ainsi, tous les espaces de stationnement sont dissimulés de façon discrète et pratique, et la circulation est conçue pour encourager la marche, conserver l'esthétique du village et fournir des espaces verts accessibles, ouverts et destinés aux piétons. Depuis le début du projet, Ed Brunet et Associés a démontré son leadership en matière d'urbanisme et de développement durable.



Photo : Ferme Hendrick

ED BRUNET

BÂTISSEUR DE NOS COMMUNAUTÉS
DEPUIS 1901

www.edbrunet.com
819 777 3877

Un coopérathon pour créer des prototypes d'entreprises

par **Paul Gaboury**
Collaboration spéciale

Présenté pour la première fois cet automne dans la région, le Coopérathon 2018 est un marathon de coopération organisé dans diverses villes du Canada et de France pour stimuler les échanges et l'émergence de solutions innovantes ayant un véritable impact social.

Appuyée par la Ville de Gatineau, cette initiative est lancée dans la région par Cilex, le catalyseur d'innovation et son partenaire régional Desjardins, qui accompagne les *startups*, les PME et les institutions dans leur processus de transformation, d'amélioration ou de développement technologique, ainsi que dans la commercialisation de leurs innovations et leur virage numérique.



Chloé Martinetti
Gestionnaire de projets

Charles Lapointe
Gestionnaire de projets

Alain Bernardi
Président-directeur général

PHOTO ETIENNE RANGER, LE DROIT

En plus de Gatineau et Ottawa, le Coopérathon 2018 est présenté au Canada dans les villes de Montréal, Toronto, Québec-Lévis, Shawinigan, Sherbrooke et Waterloo en Ontario.

« Les solutions peuvent provenir de *fintechs,* de l'énergie/environnement, de l'éducation, et de la santé. Pour la réalisation d'un prototype, les porteurs de projet présentent des pistes de solutions et sont épaulés par une équipe et des mentors pour les aider », explique Charles Lapointe, gestionnaire de projets à Cilex.

Certaines problématiques seront déjà proposées par les représentants de Desjardins, mais les participants proposeront des projets sur lesquels ils devront trouver des idées visant à créer des prototypes d'entreprises.

Pendant les quatre semaines suivantes, les participants de divers horizons collaboreront afin d'améliorer le bien-être du plus grand nombre, et bénéficieront de formations et d'ateliers pour passer de l'idéation au montage du prototype du premier client.

Le programme prévoit des séances de sprint le samedi avec des conférences et des ateliers de travail. Des rencontres sont également prévues en soirée.

« Pour cette première année, nous avons fixé un objectif d'une quarantaine de participants. On vise les 30 ans et plus, des gens, des professionnels qui viennent de tous les horizons, qui pourront identifier des problématiques sérieuses comme ce fut la cas à Montréal et Québec, avec de vraies ambitions pour trouver des solutions », explique M. Lapointe.

Les activités se tiennent du 26 septembre au 1er novembre.



RGA
REGROUPEMENT DES GENS D'AFFAIRES DE LA CAPITALE NATIONALE

ÉVÉNEMENTS À VENIR

LE MERCREDI 10 OCTOBRE 2018, 19 H 30

Assistez au match des Sénateurs d'Ottawa vs Flyers de Philadelphie

Venez rencontrer Nicolas Ruszkowski, chef de la direction du club de hockey Les Sénateurs d'Ottawa, qui nous fera part des défis de la Ligue nationale de hockey dans un monde bilingue.

80$ pour les membres
90$ pour les non-membres

Des bouchées seront servies dans la loge

***90$ après le 28 septembre**

Inscrivez-vous sur le RGA.CA

Progrès Courtier
Agence immobilière



1% MINIMUM

« vendez à 1% »

Jean-François Dulac
Courtier Immobilier agréé
PDG

Investisseur ?

Progrès Courtier peut vous aider à vendre ou acheter des franchises et des entreprises en Outaouais.

Progrès Courtier

est fier d'accueillir la franchise Tim Horton's dans ses bureaux au 46, boulevard Gréber à Gatineau.



819-246-9779
jfdulac@progrescourtier.com



Articles de sport NEUFS et USAGÉS

VENTE - ÉCHANGE - LOCATION - MISE AU POINT ET RÉPARATION

1065, boul de la Carrière • www.sportechange.com

819 770-6445



par
Caroline Leal
Spécialiste voyages

CHRONIQUE
VOYAGES

Séjour chez un voisin

C'est juste à côté. À quatre heures d'Ottawa. C'est beau et propre . Et c'est au bord de l'eau. Les gens passent leur week-end à pédaler, à grimper et à faire de la voile. Le fromage est bon, le cidre aussi. Assez idyllique non ? Je viens de visiter le Vermont et j'ai peine à croire qu'il s'agit de ma première visite !

Je décide de me baser à Burlington, métropole du Vermont, et j'abandonne mes plus beaux vêtements et talons hauts pour opter plutôt pour des *shorts* cargo et des sandales velcro. Ses 42 000 habitants (et oui, c'est après tout la plus grande ville du Vermont !) semblent tous réunis sur la rue Church, une voie piétonnière fort animée qui pourrait facilement rivaliser celles de Barcelone ou de Londres ! Des couples dansent aux sons des mélodies de nombreux musiciens de rue et les terrasses sont remplies. La file est longue au stand de *creemes* (le terme Vermontais pour une crème glacée molle) et on voit à l'horizon le soleil qui se couche derrière le port.

Le lendemain matin, je me réveille tôt pour faire la route vers le Mont Mansfield. Située à Stowe, un village situé à environ 45 minutes de Burlington, c'est la plus haute montagne du Vermont. Elle accueille de nombreux skieurs l'hiver. L'été et l'automne, on y rencontre plusieurs groupes de randonneurs. Je monte jusqu'au plateau et j'admire une vue panoramique à couper le souffle. La diversité de la flore en route vers le sommet étonne. J'ai droit à un début de randonnée en forêt et, près du sommet rocheux, je me promène dans une toundra alpine !

Je célèbre ensuite mes efforts en dégustant une friandise digne de l'adulte mature et responsable que je suis : une visite à l'usine de crème glacée Ben & Jerry's. Je crois au plus profond de moi que le monde serait meilleur s'il y avait une usine de crème glacée au pied de chaque montagne. Blague à part, c'est à Burlington que Ben et Jerry ouvrent leur première boutique. J'étais surprise d'apprendre que cette multinationale a milité dès ses débuts pour la justice sociale et quelle travaille en partenariat avec plusieurs associations pour appuyer



Burlington

123RF.COM

de nombreuses causes dont celle du commerce équitable. En apprendre sur la justice sociale tout en se régalant d'une crème glacée à la pâte à biscuits ? J'aime !

Ainsi se termine ma brève aventure dans les monts verts du Vermont, un état américain qui m'a surpris et charmé ! J'attends impatiemment ma prochaine visite, idéalement à l'automne, pour admirer les feuillages colorés du haut d'une montagne ... avec une crème glacée bien sûr.



CHRONIQUE
MODE





par
Isabelle Rhéaume
Styliste

Plaisirs d'automne

En mode, septembre est un mois crucial en matière de tendances et donne le ton au reste de l'année. Voici donc quelques tendances phares de la saison, faciles à intégrer dans votre garde-robe professionnelle.



123RF.COM

Retour vers le futur

Les décennies 1980 et 1990 refont surface – au grand dam de certains – cet automne. Vous vous souvenez des épaules XXL ? Elles ont été vues sur les podiums. Ne vous étonnez donc pas si vous trouvez que certains vestons semblent élargis. Bien que tendance, cette silhouette n'est pas recommandée à ceux et celles qui ont déjà été comblés par la nature côté épaules. Optez plutôt pour les *t-shirts* à logos qu'on a beaucoup vu dans les années 1990. Faciles à porter avec un jean pendant le week-end, vous pouvez aussi le glisser sous un veston lorsque vous arborez un *look* plus décontracté au bureau.

Vous vous souvenez des manteaux en peaux lainées retournées ? Ils sont également de retour. Alliant l'utile à l'agréable cette tendance vous tiendra au chaud pendant les journées froides. La façon la plus facile d'intégrer cette tendance est de choisir un manteau de cuir avec le collet en peau lainée pour que vous puissiez le porter pendant quelques hivers.

Les couleurs vibrantes comme l'orange, le rouge, le bleu et le vert sont aussi au rendez-vous. Vous pouvez les porter par petite touche avec des accessoires ou un élément dans votre ensemble pour ne pas détonner au bureau. Associez-les aisément au noir, couleur de base par excellence de la saison après avoir fait place aux marines et aux charbons ces dernières années.

Influence anglaise

Ne faisant pas exception aux années précédentes, le motif à carreaux fait un retour en force. Vous le verrez souvent agencé avec des matières telles que le tweed pour un look qui se veut sage, mais pas ennuyant. Bien qu'on ait beaucoup vu les complets et les ensembles déconstruits ces dernières années, il y a une recrudescence des agencements parfaits de ce côté.

Vous avez besoin d'un manteau mi-saison ? Choisissez sans aucun doute un *trench*. Ce classique de la garde-robe est pratique autant qu'il est stylé. Vous en retrouverez une panoplie cet automne. Il peut autant être porté avec un jean troué qu'avec un complet ou un ensemble sobre pour vos journées au travail.

Côté chaussures, la botte de type Chelsea sera le choix par excellence des hommes et les femmes peuvent se tourner vers les cuirs brillants et les petits talons.

D'autres influences comme les années 1970, le style équestre et western insufflent les tendances de l'automne. Il y en a réellement pour tous les goûts cette année et c'est une excellente nouvelle. Alors, choisissez vos tendances préférées et amusez-vous à les agencer à votre façon pour un maximum de plaisir !

LE 16 JUIN AVAIT LIEU

LA GRANDE JOURNÉE DES PETITS ENTREPRENEURS

Les Galeries de Hull en collaboration avec le Droit Affaires ont organisé un rassemblement pour accueillir plus de 45 jeunes entrepreneurs âgés de 5 à 12 qui ont pu faire découvrir leur entreprise.







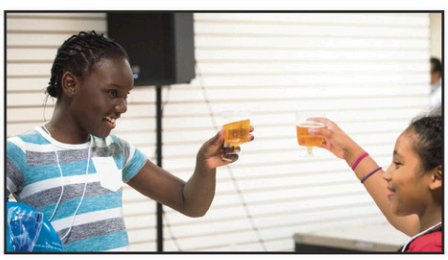






Afin de clôturer cette première journée, quoi de mieux qu'un événement de réseautage 5 à 7 LD AFFAIRES ou plaisir et camaraderie étaient au rendez-vous






« L'animateur **Sébastien Parent de Unique FM** était sur place pour animer le 3 à 5 pour les jeunes entrepreneurs. Sébastien travaille présentement sur un « PodCast » qui verra le jour en septembre prochain. Avec son projet, il vise à faire connaitre les artistes, les gens importants et inspirant de la région »



PROMOTION

FLASH AFFAIRES

Présenté par CASINO LAC-LEAMY

5 À 7 LE DROIT AFFAIRES, 20 JUIN AU SÉSAME

Présenté par BANQUE NATIONALE





















RETOUR EN VIDÉO SUR LE DERNIER 5 À 7

RÉALITÉ AUGMENTÉE

le Droit Affaires vous fait vivre une expérience unique.

1. Téléchargez l'application *Layar* gratuite sur App Store ou Google Play.
2. Scannez la page.
3. Visionnez la vidéo du dernier 5 à 7.

VISITE PRINCIÈRE



Légende photo : Marc Patry (Président et Associé principal, PPTA), Patrick Brami (Investisseur et Conseil princier), Son Altesse Le Prince Édouard de Ligne, Gilles Desjardins (Président, BRIGIL), Frédéric Zablocki (Président, EVG - ENTREPRENEUR VENTURE GESTION) et Frédéric Lefret (Conseiller exécutif, EVG - ENTREPRENEUR VENTURE GESTION).

Le Cabinet PPTA a accueilli, le 28 juin dernier, une délégation franco-belge menée par Son Altesse Le Prince Édouard de Ligne-La Tremoïlle. Ils ont partagé leur vision commune des affaires et du développement immobilier durable dans une perspective économique, environnementale et culturelle et présenté le Fond d'investissement Euro-Québec de leur société Entrepreneur Venture Gestion (EVG), une société de gestion agréée par l'AMF (Autorité des marchés financiers). Une action qui confirme le potentiel exceptionnel qu'offre notre région de l'Outaouais aux investisseurs étrangers.

GALA DE LA ROBE ROUGE



Le 24 août dernier avait lieu la 7e édition du Gala de la Robe rouge au profit des maladies du cœur et de l'AVC. Sur la photo à l'extrême droite on peut voir Josée Tassé du Droit AFFAIRES entourée des autres ambassadrices et ambassadeur du Gala qui ont au total, amassé 151 500 dollars.

UN NOUVEL HEBDOMADAIRE LOCAL DANS LA RÉGION



Les propriétaires du Journal Les 2 vallées, Yan Proulx et Isabelle Millette offrent une nouvelle source d'information locale aux gens de la Petite-Nation et La Lièvre. Entre deux parutions envoyées par Postes Canada, la toile prendra le relais pour la version électronique sur le site internet journalles2vallées.ca.

TOURNOI DE GOLF MAISON DES COLLINES



Martin Gascon, Président du tournoi, Brigitte Viens et Suzanne Fitzback du Conseil d'administration et Sylvie Charette du Droit, en compagnie de ses invités Julie Sylvestre, Paul Rollin et Jacques Berthiaume.

Sous la présidence d'honneur de Martin Gascon du Groupe Gascon, le tournoi de golf au profit de la Maison des Collines affichait complet le 10 août dernier au Club de Golf du Mont Cascades. C'est 50 000 dollars qui ont été remis à la maison en soins palliatifs qui sera annexée à l'hôpital de Wakefield.





Le président du Conseil d'administration de la Maison, Dr David Ian Gold, MDC, et Brigitte Viens membre du conseil d'administration, reçoivent un chèque au montant de 16 000$ des propriétaires du Groupe Nordik Martin Paquette et Daniel Gingras. Matin Gascon du Groupe Gascon a également remis un chèque au même montant. La somme servira à meubler une chambre de la maison.

VERNISSAGE D'UN JEUNE ENTREPRENEUR



Jean-François Henri, propriétaire de Shuriken, célèbre son art! On pourra apprécier son talent durant tout le mois de septembre, alors que ses oeuvres sont exposées à la boutique Habitude Design située au 22 rue Eddy à Gatineau. « C'est une très grosse production dans laquelle j'ai investi beaucoup d'heures» !

PARTAGEZ VOS ÉVÉNEMENTS
Contactez Josée Tassé : jtasse@ledroit.com



Chambre de Commerce de Gatineau

ÉVÉNEMENTS À VENIR

2 OCTOBRE

Lancement du nouveau « Programme d'Accélérateur d'affaires pour l'industrie du bois »
Une activité d'Export Outaouais
CJEO
25 $* (+ 30 % d'économie aux membres CCG)

9 OCTOBRE

5@7 de dévoilement des finalistes Prix Excelor 2018
Maison de la culture de Gatineau
25 $* membre, 35 $ * non-membre

21 NOVEMBRE

5@7 mensuel conjoint - CCG et Le Droit AFFAIRES présenté par RCGT et Banque Nationale en collaboration avec le RGA, Énergie 104.1 et 94.9 Rouge
Endroit à déterminer
Gratuit pour tous, sur inscription seulement

24 NOVEMBRE

Gala des gens d'affaires 2018 présenté par SunLife
Hilton Lac-Leamy
200 $* membre, 250 $* non-membre

4 DÉCEMBRE

5@7 mensuel présenté par RCGT en collaboration avec Énergie 104.1 et 94.9 Rouge
Artist in Residence Distillerie
Gratuit pour tous, sur inscription seulement

*Taxes en sus

@ccgatineau
ccgatineau.ca

leDroit AFFAIRES
GATINEAU/OTTAWA

Septembre 2018 / Volume 2 / Numéro 10

Publié par
le quotidien Le Droit

47, rue Clarence. Bureau 222
Ottawa, ON K1N 9K1
Tél. : 613 562-0111

www.ledroit.com
www.ledroitaffaires.ca
affaires@ledroit.com

PRÉSIDENT ET ÉDITEUR
Pierre-Paul Noreau

RÉDACTEUR EN CHEF
Patrice Gaudreault

DIRECTRICE DE L'INFORMATION
Geneviève Turcot

COLLABORATEURS
Yan Aubé
Ethel Côté
Maud Cucchi
Paul Gaboury
Jean Gagnon
Marc Gauthier
Benoit Hudon
Dominique La Haye
Caroline Leal
Isabelle Rhéaume
Hugues Théorêt

DIRECTEUR PRINCIPAL VENTE ET MARKETING
Éric Brousseau

DIRECTRICE DES VENTES CAHIERS SPÉCIAUX
Sylvie Charette

DIRECTEUR PRINCIPAL PRODUCTION
Raymond Bégin

GRAPHISTES
Manon Brassard
Patrick Dignard
Sylvain Thériault

PHOTOGRAPHES
Etienne Ranger
Martin Roy
Simon Séguin-Bertrand
Patrick Woodbury

IMPRESSION
TC • Imprimeries Transcontinental

PHOTOS DE LA UNE: PATRICK WOODBURY
PHOTOMONTAGE: PATRICK DIGNARD

Le magazine
leDroit AFFAIRES
GATINEAU/OTTAWA
est disponible dans notre application gratuite Le Droit.

Available on the App Store
ANDROID APP ON Google play

Suivez nous sur

Lauriers de la PME

VANCOUVER — 2018

QUI SONT NOS LAURÉATS?



RDÉE Canada

Le leader du développement économique des communautés francophones et acadienne

Les Lauriers de la PME est un concours de reconnaissance de l'excellence entrepreneuriale qui s'adresse aux petites et moyennes entreprises (PME) francophones et acadiennes du Canada établies à l'extérieur du Québec.

Lauriers de la PME
VANCOUVER — 2018

DES LAURÉATS EXCEPTIONNELS !

RDÉE Canada

AIR CANADA

ENTREPRISE DE TRANSFORMATION

NOM DE L'ENTREPRISE:
TOWNSITE BREWING INC.



ENTREPRISE DE SERVICES

NOM DE L'ENTREPRISE:
LE CHEZ NOUS LTÉE



Le RDÉE Canada remercie ses partenaires pour leur soutien indispensable dans la réalisation de cet évènement. Grâce à leur appui, les Lauriers de la PME font rayonner l'excellence de l'entrepreneuriat francophone partout au Canada!

PARTENAIRES LAURÉATS

RADIO-CANADA AIR CANADA leDroit AFFAIRES

RDÉE Canada

Le 11 septembre dernier à Vancouver, le gala des Lauriers de la PME 2018 a réuni les entrepreneurs francophones du Canada.

leDroit AFFAIRES

radio-canada

Innovation, Sciences et Développement économique Canada
Innovation, Science and Economic Development Canada

COMMERCE DE DÉTAIL

NOM DE L'ENTREPRISE:
SINGER LEBLANC



ENTREPRISE DIRIGÉE PAR UN JEUNE ENTREPRENEUR

NOM DE L'ENTREPRISE:
LA FERME TERRE PARTAGÉE



ENTREPRISE DIRIGÉE PAR UN ENTREPRENEUR IMMIGRANT

NOM DE L'ENTREPRISE:
NOVHÄUS INC.



PARTENAIRES COLLABORATEURS

Innovation, Sciences et Développement économique Canada
Innovation, Science and Economic Development Canada

Voyages Rideau Travel

CEDEC

futurpreneur canada
moteur de la jeune entreprise


CASINO
LAC-LEAMY
c'est country
Du 13 septembre au 20 octobre
On vous en met plein la vue!
Soirées des dames
Les jeudis dès 18 h 30
Programmation sexy pour elle et lui
Les vendredis et samedis dès 20 h
casinodulacleamy.ca
18+
par pur plaisir