

PORTRAIT DE DÉTAILLANT



LA BOUCHERIE CLÉMENT JACQUES, UNE ENTREPRISE LOCALE

Nous le savons, l'industrie alimentaire au Québec traverse une période trouble devant la concurrence des grandes entreprises et l'augmentation des coûts relié aux nouvelles exigences en matière de qualité. Tout de même, certaines entreprises s'adaptent et tiennent le coup. Parmi les Gaulois, la boucherie Clément Jacques est un exemple d'excellence. « Notre créneau, c'est de préserver l'économie locale en promouvant les producteurs d'ici », affirme Patrick Pinard, aujourd'hui copropriétaire de l'entreprise familiale. « On transforme nos produits. Nos charcuteries, nos plats cuisinés, on les fait de façon artisanale. » Une tradition qui s'est transmise de père en fils.

Fondée par Clément Jacques, la première Boucherie éponyme ouvrait en 1978 sur la rue Conseil dans l'est de Sherbrooke. En 1986, le boucher de renom s'associait avec l'un de ses employés, Normand Pinard, le père de Patrick, qui ouvrait une deuxième succursale en 1989, soit la boucherie des Terrasses 777 sur la rue King Est à Sherbrooke. Pour faciliter la transition vers la relève, les deux hommes d'affaires décident en 2005 de gérer leurs entreprises comme deux entités distinctes tout en restant très proche. Clément Jacques cède son entreprise à son fils Sébastien et à son gérant Jacques Bélanger. En 2010, Patrick Pinard reprend les rênes de la succursale de l'Est à son père Normand et devient seul gestionnaire du commerce.

UN FRONT DE BŒUF

Déjà à l'âge de 13 ans, Patrick Pinard travaillait pour son père à la boucherie du 777. « Je faisais le ménage et j'apprenais à couper de la viande à fondue », dit-il avec le sourire. Cinq ans plus tard, il confie à son père qu'il est prêt à prendre sa place. « Il s'est reculé sur sa chaise et m'a bien fait comprendre qu'il faudrait que j'apprenne d'abord le métier. Après quoi je pourrais peut-être me mêler des affaires de la compagnie », confie Patrick Pinard. Il a donc suivi les conseils de son père et a grimpé les échelons en travaillant comme apprenti boucher, boucher, gérant, administrateur et, enfin, propriétaire. Deux ans après avoir repris officiellement la relève, il a investi un demi-million dans l'agrandissement de sa boucherie et en équipe-ment pour la transformation de ses produits. Il a remporté l'année suivante le

prix de la meilleure entreprise au Gala d'excellence Desjardins Entreprises de la Chambre de commerce de Fleurimont.

Avide de nouveaux projets, il s'associe à Serge L'Heureux et 4 autres actionnaires des Boucheries du Jardin, 5 succursales situées à Magog et en périphérie de Montréal. Ensemble, ils font l'acquisition de 9 nouvelles boucheries dans la région de Québec, faisant d'eux les copropriétaires de la plus grande boucherie indépendante au Québec. Après deux années difficiles, Patrick Pinard et monsieur L'Heureux abandonnent leurs nouveaux associés puis fusionnent avec Sébastien Jacques, propriétaire de l'autre Boucherie Clément Jacques aux Terrasses Jacques-Cartier à Sherbrooke.

Pour Patrick, le lien historique qui unit la boucherie de l'est avec celle de l'ouest est très significatif. « Pour moi, tout a commencé avec ces deux boucheries :

l'entreprise de mon père et de son associé. » Par ailleurs, les six commerces du groupe (deux à Sherbrooke, un à Magog, un à Boucherville, un à Trois-Rivières et un à Mascouche) portent maintenant le nom de Boucherie Clément Jacques. « On a aussi une nouvelle marque de commerce pour nos produits de charcuterie : Clément le gourmand », ajoute monsieur Pinard. La construction d'une usine aura lieu en 2018 ou 2019 en Estrie. Les boucheries Clément Jacques élargiront l'offre de leur nouvelle marque de commerce. « Notre plus gros volume de production restera les jambons et le bacon. On produira aussi des cretons, des sauces et des accompagnements ».

UN BOUCHER ENGAGÉ

Fervent défenseur de l'économie locale, Patrick est ambassadeur bénévole de Bœuf Québec, organisme pour lequel il a été conseiller lors de colloques annuels et dont il a été le premier client en 2017. « Chez Boucherie Clément Jacques, on a une conscience sociale. Bœuf Québec répond parfaitement à nos valeurs. » L'homme d'affaires est aussi président d'ODACE, anciennement chambre de commerce de Fleurimont, depuis plus d'un an. De plus, il travaille en collaboration avec l'ADA pour la création d'un comité boucheries. Également père de quatre enfants, Patrick Pinard ne manque pas d'ambition et d'énergie. Des qualités qui lui ont sans doute permis de faire fleurir l'entreprise et de continuer à chercher des idées stimulantes.

Julien Fortin
Collaborateur spécial

