

Nom de la source

Le Quotidien (Saguenay, QC) (tablette)

Type de source

Presse • Journaux

Périodicité

Quotidien

Couverture géographique

Régionale

Provenance

Saguenay, Québec, Canada

Vendredi 6 novembre 2020 • 03h00 HE

Le Quotidien (Saguenay, QC) (tablette) • 629 mots

Cornet Givré: un premier été couronné de succès

Myriam Arsenault

Initiative de journalisme local - Le Quotidien

C'est un pari réussi pour le duo de jeunes entrepreneurs composé de Marie-Pier Martel et Marc-Antoine Savard, copropriétaires du Cornet Givré. Malgré un retard dans son ouverture, le premier été de cette nouvelle crèmerie à Arvida fut un succès grâce au beau temps et à l'enthousiasme des gens du quartier.

Il y avait certainement un stress chez les entrepreneurs dans la vingtaine d'ouvrir un commerce en pleine pandémie, mais heureusement, le premier été de la crèmerie située sur le boulevard Mellon a été un succès.

1

« Il a vraiment fait beau tout l'été et les gens d'Arvida étaient vraiment contents d'encourager un nouveau commerce dans leur quartier. Nous avons vraiment eu un bel été achalandé. On a manqué les deux premiers mois, mais ça n'a même pas paru parce que les gens étaient là pour nous », s'est réjouie Marie-Pier Martel, dans un entretien par visioconférence avec *Le Quotidien*.

2

Le projet a commencé il y a quelques mois. Marie-Pier est intervenante en toxicomanie dans les écoles et parlait depuis quelques mois avec le frère de son copain de démarrer une entreprise.

3

C'est autour d'un souper en famille que



LE QUOTIDIEN, ROCKET LAVOIE

Le duo de jeunes entrepreneurs Marc-Antoine Savard et Marie-Pier Martel sont bien fiers du succès qu'a connu leur crèmerie le Cornet Givré.

le duo a trouvé son idée d'affaires. « J'avais déjà travaillé trois ans dans une crèmerie, donc je connaissais bien le fonctionnement et en plus, j'ai beaucoup d'expérience en service à la clientèle. Marc-Antoine, lui, travaille en comptabilité, donc tous les chiffres et les demandes de subventions, c'était facile pour lui. On formait une bonne équipe », souligne-t-elle.

45

Le commerce a ouvert ses portes en juin dernier, deux mois plus tard que ce qui était prévu initialement. Neuf jeunes ont décroché un emploi à la crèmerie tout au long de l'été, ce qui rend la coproprié-

© 2020 Le Quotidien (Saguenay, QC) (tablette). Tous droits réservés. Le présent document est protégé par les lois et conventions internationales sur le droit d'auteur et son utilisation est régie par ces lois et conventions.

PubliCertificat émis le 21 décembre 2020 à Biblio.-Saguenay-(Réseau) à des fins de visualisation personnelle et temporaire.

news-20201106-TQT-44647a2d79dfed0f92fc39130e5a39d6

taire très fière.

6

L'emplacement bien en vue sur le boulevard Mellon et l'ouverture d'une cantine Boivin, juste à côté de son local, a bien aidé la jeune entreprise à se faire connaître.

7

Des spécialités

La crèmerie s'est démarquée par ses spécialités. Par exemple, les clients du commerce ont pu déguster tout au long de l'été les enrobages de chocolat du chef Francis Pearson. Il mettait au point des nouvelles saveurs originales avec les conseils des copropriétaires qui souhaitent continuer à faire des collaborations régionales.

8

Les yogourts glacés véganes à base de tofu ont aussi beaucoup plu à la clientèle. Le duo travaille, pour le prochain été, à offrir de la crème glacée végane également qui saura plaire à plusieurs, dont ceux qui souffrent d'une intolérance au lactose. Certains des chocolats du chef étaient également sans lactose afin d'offrir un plus grand choix à cette clientèle.

9

Des projets

La crèmerie a fermé ses portes pour la saison froide et compte rouvrir vers le mois d'avril. D'ici là, le duo veut améliorer son menu en ajoutant par exemple de vrais fruits à ses desserts et cherche à se les procurer auprès de producteurs locaux. D'autres enrobages de chocolat seront aussi créés d'ici la réou-

verture.

10

Sans trop vouloir s'avancer sur le sujet, Marie-Pier Martel a indiqué au *Quotidien* que d'autres bannières du Cornet Givré pourraient voir le jour dans la région. Le duo d'entrepreneurs a quelques endroits en tête.

11

D'ici là, les copropriétaires préparent un projet de vente de bûches de Noël, toujours en collaboration avec le chef Francis Pearson, qui prendra forme à temps pour la période des fêtes.

Note(s) :

Cet article a été modifié le 2020-11-05 à 22h24 HE.