

# LA RELÈVE EN PLACE À LA PIZZERIA DAVIS, PILIER INÉBRANLABLE D'ARVIDA



Nicolas Savard et Jean-Daniel Harvey, les deux copropriétaires de la Pizzeria Davis. — PHOTO LE PROGRÈS, SOPHIE LAVOIE



**SOLVEIG BEAUPUY**  
sbeaupuy@lequotidien.com

Depuis presque un quart de siècle, la Pizzeria Davis trône sur le centre-ville d'Arvida et traverse les difficultés sans faillir. L'arrivée de la COVID-19 et la pénurie de main-d'œuvre ont cependant eu des conséquences sur cette institution, qui a récemment changé de copropriétaires et mis fin à son service aux tables. Malgré tout, la nouvelle direction est déterminée à faire perdurer ce renom de la cuisine italienne.

L'histoire débute en décembre 1999, quand Marc Pinard et Micheline Tremblay décident de construire ce qui sera plus tard un repère pour les amateurs de pizza. Après des débuts difficiles durant lesquels les deux fondateurs ne se versaient pas de salaire, leur entreprise décolle enfin et devient très vite renommée pour la qualité de ses pizzas, de son service, mais surtout pour sa sauce Boubou.

Il y a sept ans, Micheline Tremblay est partie à la retraite et c'est un des fils de Marc Pinard, Jean-Daniel Harvey, qui a pris la relève, après avoir travaillé au restaurant pendant dix ans. En mars dernier, c'était au tour de Marc Pinard de se retirer et de passer le flambeau à son fils et à Nicolas Savard, employé depuis six ans à la pizzeria.

« Pendant 17 ans, j'ai vu comment ça se passait, comment tenir le restaurant, pareil pour Nicolas, alors il a décidé de racheter les parts de mon père. Il n'y a eu aucune animosité entre nous trois, c'est comme si on était de la même famille, a mentionné Jean-Daniel Harvey en entrevue avec *Le Progrès*. On a fait une évaluation, ça coûtait tant, et il n'y a pas eu de négociation. »

Même si le contexte professionnel actuel peut en effrayer certains, Nicolas Savard n'a pas hésité une seconde avant de se lancer dans l'aventure. « Je voyais mes amis autour

de moi qui se lançaient en affaires et je m'entendais bien avec Marc et Jean-Daniel, alors pourquoi pas ! J'ai commencé assistant gérant, puis gérant, jusqu'à copropriétaire », raconte-t-il.

Les deux jeunes hommes ont été témoins de la dévitalisation du Carré Davis, des enseignes qui ferment et du centre commercial vidé, mais ils constatent les efforts fournis depuis quelques années pour le revitaliser.

Ils ont bien conscience qu'ils ont entre les mains un pilier d'Arvida, dont la notoriété n'est plus à faire, et ils remercient chaleureusement Marc Pinard et Micheline Tremblay. « C'est grâce à eux s'il existe. Beaucoup de monde aurait abandonné avant, avec tous les sacrifices qu'ils ont dû faire », ont-ils confié.

## UN SECRET BIEN GARDÉ

Ce qui fait la notoriété du restaurant et son succès, selon Jean-Daniel Harvey, c'est sa sauce Boubou. La recette de cette sauce a été achetée il y a 24 ans par les deux propriétaires de l'époque à l'ancien restaurant du même nom.

« Cette recette est dans un coffre-fort. Personne n'y a accès à part les propriétaires. Plusieurs ont essayé de copier la recette, et c'est arrivé des dizaines de fois que des gens postaient une recette en spécifiant que c'était la recette de sauce Boubou », soutient Jean-Daniel Harvey.

Malheureusement pour elles, et fort heureusement pour la Pizzeria Davis, aucune de ces personnes n'est parvenue à copier et à égaler la vraie recette de la sauce Boubou.



— PHOTO LE PROGRÈS, SOPHIE LAVOIE

## LE MOT CACHÉ ANTIDOTE

Réordonnez les lettres pour trouver le mot qui correspond à la définition.

**N M P G O O C A N**

\_\_\_\_\_, nom

**Définitions** — Personne avec qui l'on partage habituellement une occupation. ♦ Animal familial. ♦ Chose qui va bien avec une autre.



# Antidote+

Corrigez sur tous vos écrans

[www.antidote.info](http://www.antidote.info)

**ADAPTATION**

Alors que le gouvernement lève petit à petit les mesures sanitaires à travers la province, les deux restaurateurs ont pris la décision de mettre fin à leur service aux tables offert par des serveuses. La salle à manger, en revanche, reste ouverte et les gourmands peuvent l'utiliser pour déguster leur repas tranquillement.

« C'est à cause de la pénurie de main-d'œuvre. La période estivale arrive, il va y avoir plus d'achalandage, mais notre main-d'œuvre hivernale, composée d'étudiants, va baisser. Il y a beaucoup de jeunes qui quittent leur emploi l'été pour un autre mieux payé ou pour partir en vacances », explique Jean-Daniel Harvey.

Il est conscient que cette décision peut influencer sur la fréquentation du restaurant, mais il note surtout que depuis la pandémie, les bénéfices liés aux commandes à emporter ou en livraison sont en très nette augmentation, contrairement aux commandes en salle, qui ont diminué de 50 %. Il constate que les habitudes de consommation au restaurant sont en train de changer à cause de la COVID-19.

« Mes chiffres se sont déplacés en take out, et les gens ne semblent pas tant dérangés par la fermeture du service en salle. Il y en a un qui

s'est viré de bord l'autre jour, mais les clients sont en général assez compréhensifs », souligne Jean-Daniel Harvey.

Obligé de fermer boutique pendant deux mois à cause de la pandémie, le restaurant a été submergé dès sa réouverture. « On s'est fait déchirer, on a eu chaud, mais on était contents que les gens reviennent manger », se souvient le fils de Marc Pinard.

Pour aider son père et son frère au restaurant, et parce que toutes les activités sportives étaient annulées, l'attaquant du Rocket de Laval Rafaël Harvey-Pinard, qui appartient au Canadien de Montréal, est venu donner de sa personne en livrant des pizzas, générant une bonne surprise pour ceux qui l'ont reconnu.

Preuve que le succès de la pizzeria n'est plus à faire, de nombreuses personnes en provenance de Québec ou de Montréal viennent jusqu'au Saguenay pour goûter ces pizzas inégalées.

« La recette et les ingrédients de notre pizza ne changeront jamais, même avec le changement de propriétaires. Il va peut-être y avoir des changements sur l'esthétique du restaurant, des ajouts au menu, mais les sortes de pizzas ne changeront jamais, et aucun ingrédient non plus », a tenu à préciser Jean-Daniel Harvey.



Marc Pinard, cofondateur de la Pizzeria Davis. — COURTOISIE



Le copropriétaire de la Pizzeria Davis, Jean-Daniel Harvey, lors de la construction du restaurant, il y a 24 ans. — COURTOISIE

**NOUS JOINDRE**

**RÉDACTION** [redaction@lequotidien.com](mailto:redaction@lequotidien.com)  
690-8800

**PUBLICITÉ** 418 545-4474  
Lundi au vendredi : 8 h 30 à 16 h 30

**ABONNEMENTS** 418 545-4664  
Lundi au vendredi : 7 h à 16 h 30  
Samedi : 7 h à 12 h  
**Sans frais 1 (800) 866-3658**

*Directeur général:*  
**Marc Saint-Hilaire**  
[mst-hilaire@lequotidien.com](mailto:mst-hilaire@lequotidien.com)

*Rédactrice en chef:*  
**Anne-Marie Gravel**  
[agravel@lequotidien.com](mailto:agravel@lequotidien.com)

**f** [facebook.com/LeQuotidienProgres](https://facebook.com/LeQuotidienProgres)  
[www.lequotidien.com](http://www.lequotidien.com)

**Avis aux termes de la Loi sur les journaux et autres publications (L.R.Q.-J-1).**

Le Progrès est publié par la Coopérative de solidarité du journal Le Quotidien au Saguenay-Lac-Saint-Jean, ayant une place d'affaires au 455, rue Hôtel-Dieu, arrondissement de Chicoutimi, Saguenay (Québec) G7H1V6. Le Progrès est imprimé sur les presses de TC Transcontinental de Montréal. Merci de recycler ce journal.

Membre **leProgrès**  
hebdos QUÉBEC COOP D'INFORMATION

**SOMMAIRE**

affaires	28
carrières	30
décès	44
divertissement	52
opinions	26
sports	64

SÉRIE ORIGINALE **Crave**

# Une Affaire Criminelle

**Bell** Média

NOUVELLE SÉRIE  
DISPONIBLE DÈS MERCREDI

[Crave.ca/abonnement](http://Crave.ca/abonnement)

**Crave** <sup>MC</sup>