

RESTAURANT LE BEC FIN / LA GUEULE FINE

SAVIEZ-VOUS QUE 20 ANS ONT PASSÉ DÉJÀ ?



© ANEFOTO

M. LUC ROY ET MME NATHALIE GROLEAU, COPROPRIÉTAIRES DES INSTALLATIONS DEPUIS 1998.



par SYLVIO MORIN



LE RESTAURANT EST SITUÉ AU 584, BOULEVARD DIONNE À SAINT-GEORGES (SECTEUR OUEST)

Connaissez-vous beaucoup de restaurants dans la région dont le taux de fréquentation est si important qu'ils doivent recourir aux services d'un placier pour réguler la répartition des voitures dans leur stationnement ?

En tout cas, c'est la situation qui prévaut tous les dimanches au restaurant Le Bec Fin / La Gueule Fine alors que les copropriétaires, Luc Roy et Nathalie Groleau, ont réussi à faire passer le petit casse-croûte de 29 sièges de l'Ouest de Ville Saint-Georges en un établissement de restauration et de réception de 350 places des plus respectés, des plus réputés, des plus conviviaux et des plus courus en Beauce.

Cette année marque le 20^e anniversaire d'acquisition des installations par Luc et Nathalie qui ont acheté le petit resto du 584, boulevard Dionne en 1998. Dès 2000, ils ont procédé à des rénovations du bâtiment. Mais le premier grand coup de barre a été donné en 2006 alors que Le Bec Fin original a été démoli pour faire place à une bâtisse neuve pouvant accommoder 145 convives tout en maintenant son menu de repas familiaux traditionnels maison.

Les affaires tournant bien, les propriétaires ont poursuivi leur projet d'expansion pour élargir la gamme des services et des produits offerts. En 2014, ils ont investi plus d'un million \$ pour agrandir la bâtisse afin d'inclure un resto-bar, La Gueule Fine. On en a aussi profité pour réaménager la cuisine existante et ajouter deux salles de réception de tout genre.

« Avec La Gueule Fine, nous voulions développer une fréquentation de type bar du centre-ville avec des spectacles de musique et des événements d'animation du genre. Nous avons fait plusieurs expériences dans cette approche mais finalement, c'est la restauration qui a continué de dominer avec les salles de réception qui ont connu et connaissent encore un grand succès », fait remarquer Nathalie Groleau.

Les deux salles offrent 120 places en repas et 180 en conférence. « C'est un format d'espace qui répond bien aux besoins de nos PME et groupes associatifs de la région, notamment pour tenir des cocktails dînatoires, une formule très en vogue », signale Luc Roy, ajoutant que des entreprises comme Boa-Franc et Altrium, pour ne nommer que celles-ci, sont des clients fréquents.

Les deux salles peuvent donc servir à tenir toutes sortes d'événements comme des conférences, des formations de groupe, des après-décès, des anniversaires, des noces, des partys de Noël et, comme mentionné plus tôt, des cocktails dînatoires.

SABRINA ET NOÉMIE, FILLES DE NATHALIE ET LUC, FONT AUSSI PARTIE DE L'ÉQUIPE.



»»



Le carnet de réservations se remplit constamment. « Notre publicité pour ce service se fait de bouche à oreille », de dire M. Roy.

En tout cas, la fréquentation si intensive du resto le dimanche s'explique sûrement par l'excellent brunch en libre-service qui y est offert dans la section Le Gueule Fine alors que M. Charles-Aimé Groleau, le père de Nathalie, s'assure de trouver un espace libre dans le stationnement qui compte quand même 200 cases et plus !

Côté culinaire, Luc Roy et Nathalie Groleau ont su renouveler au fil des années un menu plus que délicieux. Outre le fameux brunch dominical fort couru, les fruits de mer, les pâtes et la pizza demeurent les repas les plus populaires avec un menu du jour très varié qui offre une dizaine de plats quotidiennement, en plus d'excellents desserts maison. Les menus-santé ont aussi leur place tout comme les tables d'hôte. Le tout, dans un rapport qualité/prix sans pareil. Bien sûr, l'établissement offre aussi des menus pour les réceptions et les groupes qui réservent les salles de l'endroit.

TOUTE UNE ÉQUIPE

Au moment d'acquérir Le Bec Fin en septembre 1998, Nathalie Groleau et Luc Roy ont aussi hérité d'une équipe d'une dizaine de personnes. Aujourd'hui, le restaurant compte quelque 50 employés dont plusieurs sont fidèles au poste depuis 15 ans et plus, ce qui est de plus en plus rare dans le secteur de la restauration.

« Si nous avons su créer une ambiance chaleureuse et accueillante qui permet de recevoir des familles, des groupes, des couples et des travailleurs, c'est grâce à

l'immense apport, le sincère dévouement et l'inestimable engagement des employés », lancent à l'unisson les copropriétaires qui ne tarissent pas d'éloges à l'endroit de ce personnel qui fait le gage de leur propre succès.

On sent bien que Nathalie Groleau et Luc Roy sont des propriétaires engagés – et aussi impliqués pour mettre la main à la pâte – qui se soucient des individus qui composent leur équipe de travail. À cet égard, leur philosophie de gestion est basée sur l'humanité et l'ouverture d'esprit en offrant du travail à temps plein à l'année avec des horaires fixes comptant une fin de semaine de congé sur deux, en plus d'assurances collectives et bien d'autres avantages.

Des activités en dehors des heures de travail sont organisées par l'employeur et même la possibilité d'actionnariat dans l'entreprise avec des facilités de financement pour les membres du personnel qui seraient intéressés par cette avenue.

Cette approche de relations de travail a permis aux copropriétaires de garder une équipe de travail stable qui vit sa passion grâce à une clientèle fidèle et grandissante. « Nous avons toujours maintenu un rapport d'égal à égal avec notre équipe. Et le plus important est d'être à l'écoute de nos employés que nous encourageons à proposer des améliorations et des idées nouvelles », insiste Luc Roy.

Et que dire du service aux tables qui est rapide et efficace malgré le très fort achalandage de cet établissement qui fait salle comble presque sept jours sur sept. Les chaises et les banquettes ont rarement le temps de se refroidir !



TOUS LES DIMANCHES, LES FAMEUX BRUNCHS SONT SERVIS DE 8H00 À 14H00.

Après 20 ans d'exploitation, les deux restaurateurs commencent à songer à la relève et c'est dans cette optique qu'ils offrent la possibilité d'actionnariat au personnel de l'établissement. Leurs deux filles, Sabrina et Noémie, font partie des membres de l'équipe du restaurant. Peut-être qu'un jour, elles envisageront de prendre les rênes de l'entreprise.

En attendant, Luc Roy et Nathalie Groleau gardent le feu sacré et la passion pour entretenir la bonne réputation de leur entreprise qui est maintenant une référence dans le domaine de la restauration. En tout cas, il est évident, juste à voir l'encombrement du stationnement, que la clientèle qui fréquente Le Bec Fin / La Gueule Fine est d'une grande fidélité et adore retourner semaine après semaine dans ce milieu convivial aux saveurs de bouffe familiale. *a*



584, boulevard Dionne
Saint-Georges QC G5Y 3T7

418 227-0392 | restaurantlebecfin.ca

