

# RESTAURANT CHEZ GÉRARD AU MENU : AUDACE ET AMBITION !



PORTRAIT



par CAROLINE BOLDOC



**La pandémie de la Covid-19 a déstabilisé et a fragilisé bien des gens. Mais pas Amélie St-Hilaire. Propriétaire du restaurant Chez Gérard depuis 2009, la dynamique entrepreneuse de 35 ans a profité de cette pause forcée pour devancer et mettre à exécution différents projets visant à faire croître son entreprise. La jeune femme fait preuve d'un impressionnant mélange d'audace, d'ambition et d'assurance. Voyons à quoi elle carbure depuis environ un an!**

#### **DÉJÀ 45 ANS**

D'abord, un bref historique. «C'est en 1980 que mes parents, Louise Pomerleau et Jean-Paul St-Hilaire, ont acquis le restaurant Chez Gérard», peut-on lire sur le site Internet de l'établissement. Amélie a évidemment grandi dans le restaurant! Elle a commencé à y travailler à l'âge de 9 ans! «Je soupçonne mes parents d'avoir voulu sauver des frais de gardiennage», dit-elle à la blague. «Parfois, j'avais même le droit d'amener une amie! Je faisais la plonge. Et à partir de 10 ans, avec un banc, je m'occupais de la caisse», se remémore-t-elle.

Au fil des ans, le petit comptoir qui pouvait accueillir 20 clients est devenu une véritable institution en Beauce. Le restaurant célèbre cette année ses 45 ans. Et si vous ne le savez pas encore, Chez Gérard, c'est bien plus qu'un restaurant familial. C'est aussi un service de traiteur, un vaste choix de produits maison disponibles au comptoir et aussi un service «solutions repas» pour les gens pressés qui manquent de temps pour cuisiner. Il suffit de commander le nombre de repas que vous souhaitez, pour le nombre de personnes que vous désirez et le tour est joué. Vos soupers de la semaine sont «réglés», il ne reste qu'à les réchauffer! Prenez un instant pour explorer le site Internet du restaurant ([www.chezgerard.ca](http://www.chezgerard.ca)). Vous y trouverez assurément des... solutions. Des solutions appétissantes et abordables qui vous permettront de vous libérer du précieux temps!

En 2017, Amélie a également fait l'acquisition du Café Shop où six personnes y travaillent. Situé au Carrefour Saint-Georges, le comptoir est spécialisé dans les salades, sandwichs et viennoiseries. Fraicheur est le mot d'ordre!

#### **FORCÉ DE FERMER... AUSSI BIEN RÉNOVER!**

Avouez qu'il s'agit d'une décision audacieuse! Alors que la restauration est l'un des secteurs les plus impactés par la pandémie, Amélie St-Hilaire a profité de la fermeture des salles à manger pour devancer les rénovations du restaurant Chez Gérard qui étaient initialement prévues en 2022. Un investissement de 325 000 \$ a permis de refaire complètement la déco. Le résultat est vraiment réussi. Amélie confie être très satisfaite du travail accompli par le designer Pierre Poulin. «Je voulais que le cachet et l'ambiance soient uniques et ne ressemblent à rien d'autre, et c'est mission accomplie.» Ayant toujours une capacité de 185 places, la salle à manger compte maintenant davantage de banquettes, pour plus de confort. Le hall d'entrée comporte désormais une station de lavage de mains, une nouvelle réalité qui perdurera certainement. Toutefois, les Plexiglas qui font office de cloisons entre les tables sont demeurés temporaires. «Pas question de faire des séparations permanentes, précise Amélie, on a assez hâte de les voir disparaître!»

Tant qu'à faire, on en a profité pour rafraîchir le logo de l'entreprise. Ce dont Amélie et son équipe sont particulièrement fières, c'est que «tout le monde se sent bien et tout le monde est à l'aise d'entrer Chez Gérard, peu importe que les gens soient en caps d'acier ou en veston!»





## MÊME MENU RÉCONFORTANT

Bien qu'Amélie ait des idées plein la tête, pas question de changer de style de cuisine! «La cuisine maison a fait notre renommée et a créé notre identité. C'est pourquoi elle occupe une place de choix dans le menu de Chez Gérard, explique-t-elle. Que ce soit notre pain de ménage cuit à l'ancienne, nos sauces, nos desserts ou nos pâtés, tout est concocté par nos chefs dans la plus pure tradition québécoise. Nous avons une mission : vous rappeler les repas réconfortants que votre mère vous cuisinait! On sert même tous les mardis du rôti de lard et patates jaunes et tous les vendredis, de la soupe aux pois.»

## LA MARQUE CHEZ GÉRARD, À LA CONQUÊTE DU QUÉBEC

La pause imposée par la pandémie a également permis à Amélie de faire avancer un projet qui lui tient particulièrement à cœur. Elle vient tout juste de démarrer l'entreprise Héritage transformation alimentaire, afin de concevoir et distribuer des produits de marque Chez Gérard en épicerie. D'une superficie de 4 500 pi<sup>2</sup>, l'usine de transformation est située à Saint-Georges, dans le secteur ouest. Huit emplois seront créés. L'usine devrait être opérationnelle vers la fin août. Ce projet est en démarrage depuis quelques mois. Des produits Chez Gérard sont déjà offerts dans cinq épicerie : Métro, IGA Rodrigue & filles, IGA familles Rodrigue & Groleau, Ultra Prix L'Entrepôt de Saint-Georges et de Saint-Côme. On retrouve pour l'instant quatre sortes de pâtés, la sauce à spaghetti, la tarte au sucre et au sirop d'érable et les fameux Jos Louis maison. «Je n'aurais jamais cru que la réponse allait être aussi bonne», confie Amélie avec enthousiasme. Pour la première année, la femme d'affaires veut s'en tenir à un rayon de 100 kilomètres, afin de bien comprendre le marché. «Après, on va ouvrir la machine!» Si vous êtes propriétaires d'une épicerie et aimez offrir les produits Chez Gérard, n'hésitez pas à communiquer avec Amélie.

Amélie St-Hilaire a un objectif bien précis en tête, c'est que la Beauce soit reconnue pour ses produits Chez Gérard à travers tout le Québec. Elle souhaite laisser sa trace.

Quelle fougue! Bon succès à Héritage transformation alimentaire et bonne continuité au restaurant Chez Gérard!



418 228-1033 | [www.chezgerard.ca](http://www.chezgerard.ca)

16280, boul. Lacroix, Saint-Georges Qc G5Y 1S4