

Avant-propos...

L'essence de la boulangerie

Guillaume St-Amour a l'âme d'un entrepreneur.
En 1989, alors qu'il est copropriétaire d'un terrain de golf depuis
plusieurs années, il se porte acquéreur de la Boulangerie qui
a pignon sur rue dans son patelin, Saint-Donat.

Traditions



Guillaume désire s'ancrer dans sa communauté et aime les produits de cette entreprise avec laquelle il fait affaire depuis de nombreuses années. Il succède ainsi à plusieurs familles qui ont tenu ce commerce datant de 1924.

« Au début, il y a eu les Legault, les Charbonneau, les Desmeules. Par la suite, il y a eu les Beauséjour pendant une vingtaine d'années. Chacune de ces familles a laissé sa marque pour créer l'essence même d'une boulangerie traditionnelle. »

Il règne à la boulangerie un **esprit familial** où toute l'importance est accordée à la **qualité des produits**, mais surtout aux **traditions** qui sont les fondements de l'entreprise et constituent des valeurs qui traversent le temps... Un gage qui assure l'existence en continu de la boulangerie depuis maintenant un siècle.



© Maryse St-Germain



Terre familiale

L'empreinte des *St-Amour*

Après une quinzaine d'années, Guillaume décide de construire une usine de production sur une terre qui appartenait à ses parents.

« L'usine, on l'a bâtie sur le caveau à patates familial. »

Les recettes à la fois traditionnelles et simples proviennent de membres de la famille, d'amis et d'employés. L'intemporalité et l'authenticité des desserts offerts expliquent leur succès.

Première usine,
chemin de l'aéroport

« C'est un bel honneur que les gens nous font de partager leurs recettes. C'est une fierté d'avoir celles du gâteau Diablotin d'Harold, du gâteau aux carottes de grand-mère Thérèse, du Reine-Elizabeth de Madame Margot Charbonneau. »





Fred et Guillaume, février 2000



Intemporalité

Guillaume invente le tourbillon au sucre à la crème, un classique, à la suite d'une demande d'un client qui désire des grands-pères dans le sirop.

L'usine Boulangerie St-Donat, située sur le chemin des Ancêtres, permet ainsi à la boulangerie de produire et de distribuer des douceurs sucrées à saveur traditionnelle à travers tout le Québec.

« C'est une tarte parsemée de pets-de-sœur. Tout le côté gourmand des grands-pères dans le sirop est préservé. »

Cette création est rapidement adoptée par la clientèle. Mission accomplie!



Les prémices...

Un legs intergénérationnel

À travers les années, Guillaume transmet sa passion entrepreneuriale à Marie-Ève, sa fille unique. Dès l'enfance, elle est initiée à cet univers, puisqu'elle occupe son premier emploi au terrain de golf de son père.

« Le matin, je me déplaçais avec ma voiturette de golf. Je vendais des boissons gazeuses et de la limonade aux golfeurs dans une petite cabane entre le 5^e et le 6^e trou. »

Habitée par un enthousiasme débordant, Marie-Ève peaufine ses aptitudes sociales alors qu'elle travaille au service à la clientèle de la Boulangerie.

« Au début, j'étais très gênée, mais avec l'expérience j'ai gagné de l'assurance. »



Passion



**Fred, Marie-Ève et Jean-Pierre au SIAL
à Toronto, mars 2008**

Comme son père, Marie-Ève ressent un fort sentiment d'appartenance envers son Saint-Donat natal, mais elle doit tout de même quitter la région pour entreprendre des études collégiales et universitaires en sol montréalais. Ses fins de semaine et ses étés sont rythmés par de nombreux déplacements pour travailler à la boutique familiale, pour son plus grand plaisir !

**Grand-mère Hélène avec Julie Perreault
et Dany Turcotte lors du tournage de
La Petite Séduction en 2006**

« J'aimais ce que je faisais ainsi que mon environnement de travail. C'était un beau milieu, ça sentait bon et les gens étaient heureux de venir acheter nos produits. »



Suivre sa boussole intérieure

Au départ, ses études en cinéma et en communication ne la prédestinent pas à devenir entrepreneure. Pourtant, au contact régulier des employés et de la clientèle, Marie-Ève sent une passion grandissante se préciser en elle...

« Je me suis laissé tenter par cet appel entrepreneurial. »

La décision de reprendre le flambeau se présente tout naturellement.

« Alors que je terminais mes études, lors d'un souper avec mon père, il m'a demandé si je voulais prendre la relève de l'entreprise. Je lui ai répondu sans hésitation : OUI ! »

Forte de plusieurs années d'expérience diversifiée et d'une passion qui s'est cristallisée en elle, Marie-Ève devient copropriétaire de Boulangerie St-Donat en 2006.

Appel



À l'horizon pointe le repreneuriat



© Maryse St-Germain

Guillaume et Marie-Ève enclenchent un processus ayant pour but de réaliser un repreneuriat tout en douceur dans les années à venir. Ils créent donc un comité consultatif composé de professionnels aguerris provenant de l'externe pour les accompagner dans leur quête.

« Mon père et moi avons des profils de gestion différents. Le comité consultatif nous aidait à avoir des échanges orientés vers les affaires en mettant la relation père-fille de côté. »

Les personnes qui prennent part au comité apportent une perspective objective. Le comité consultatif met en priorité les besoins de l'entreprise, peu importe les divergences d'opinions.

« Quelle est la
meilleure décision
à prendre pour
le bien de
l'entreprise ? »

Sérénité

Étudier

Allier **savoir-faire** et **savoir-être**

Marie-Ève, portée par le désir de mieux se connaître et de faire les choses dans les règles de l'art, entreprend des études axées sur l'entrepreneuriat.

Elle passe différents tests psychométriques. Puis, elle suit quelques formations à HEC Montréal afin de parfaire ses connaissances. En 2010, elle intègre la première cohorte de l'École d'Entrepreneurship de Beauce. Cette formation est marquante.

« C'était une expérience super, elle m'a sortie de ma zone de confort, m'a apporté une légitimité par rapport à qui je suis et au fait d'être chef d'entreprise. »

Marie-Ève tisse avec ses camarades de classe des relations qui s'avèrent pérennes.

« J'ai bâti un excellent réseau de contacts. »

Ses nouvelles connaissances étoffent son savoir-être ainsi que son savoir-faire.



Des mentors en or

Marie-Ève affûte ses compétences de gestionnaire et elle s'élève au contact de plusieurs mentors.

« Je crois que chaque personne que l'on rencontre a quelque chose d'intéressant à nous transmettre. »

L'un de ses premiers mentors est son père, qui l'a accompagnée avec ouverture et bienveillance tout au long de son parcours professionnel.

« Il m'a accordé sa confiance. Graduellement, il m'a confié de plus en plus de responsabilités. »

Janaina Borges, fondatrice de Chapeau Rouge, permet à l'entrepreneure de s'élever. Jacinthe Thuot, ex-directrice générale de Techno Diesel, a aussi fait figure de mentore pour l'entrepreneure; tout comme Marcel Bergeron, Raymond St-Sauveur et Terry Henderson, qui ont été membres du comité consultatif de Boulangerie St-Donat.

Larry Karass est un autre allié de choix pour Marie-Ève. Elle discute avec cet homme d'affaires sur une base hebdomadaire.

« Ces gens contribuent à enlever mes œillères, à déployer ma vision quant au développement des affaires et à ma posture entrepreneuriale. »

Vision



Un succès grandissant

Au tout début de l'aventure, une dizaine d'employés travaillent au sein de l'usine. L'engouement pour les produits est tel que pour répondre à la demande, Guillaume et Marie-Ève embauchent davantage de main-d'œuvre, au fil des ans, et procèdent à un agrandissement de leurs installations en 2014.



Répondre à La demande

« La distribution se fait au-delà des frontières de Saint-Donat. Nous avons plusieurs entrepôts satellites pour répondre à la demande et faciliter l'accès aux produits. »

C'est en 2014 que Guillaume et Marie-Ève se départissent de la boutique. C'est le chef boulanger Luc Audeoud et sa conjointe Francine Turner qui deviennent propriétaires de la boutique qui sera renommée la Boulangerie du village.



Un repreneuriat réussi

Guillaume et Marie-Ève prennent tout le temps nécessaire pour finaliser la transition, qui s'avère un succès. La relève familiale se réalise sans anicroches.

« Ça a été un long cheminement, mais un doux cheminement ! »

À l'image des acteurs qui y prennent part, la transition culmine en 2017 ; Marie-Ève et Guillaume sont fin prêts. Marie-Ève prend les commandes de l'entreprise à l'occasion de son 40^e anniversaire de naissance.

« On trouvait que c'était une belle date, la parfaite occasion pour procéder au transfert d'actions. »

Marie-Ève prend le relais et devient « **propriétaire unique** ». Ce rôle lui sied à merveille.



« C'est une belle histoire de relève familiale ! »

Vision et valeurs...



Travailler dans l'allégresse

Marie-Ève est une dirigeante positive, orientée vers la recherche de solutions et est pourvue d'un naturel optimiste; elle dégage une joie de vivre contagieuse. Ses employés manifestent d'ailleurs cette même vitalité.

« Lorsque je fais des tournées dans l'usine, il y a une ambiance géniale. Je vois des sourires, j'entends des rires. »

Entraide, bonne humeur, c'est le sourire aux lèvres et au sein d'une ambiance chaleureuse que les quelque soixante travailleurs vaquent à leur tâche respective.

Joie

« Je n'hésite pas à mettre la main à la pâte dans l'usine. C'est agréable d'y travailler. Ces moments de partage sont riches de sens! »

Même lorsqu'il y a des préoccupations, les solutions proposées sont évoquées dans la bonne humeur.

« Siffler en travaillant! »

L'entrepreneure est adepte de cette expression qui décrit bien son état d'esprit et son quotidien au travail. Ce qu'elle préfère en entrepreneuriat, ce sont les gens.



« Avoir des interactions humaines, c'est la majeure partie de mon travail. »

De délicates attentions

Marie-Ève et son équipe de direction prennent soin de leurs employés et font preuve d'originalité quant aux façons de démontrer leur appréciation.

Lors des beaux jours, des potagers sont entretenus par la directrice de la qualité sur le terrain de l'usine. Les travailleurs peuvent y cueillir des légumes qu'ils apportent chez eux après leur quart de travail.

On trouve également une ruche sur le terrain de la boulangerie. « C'était l'un de mes rêves d'avoir une ruche. »

Le directeur d'usine prend donc l'initiative de contacter un spécialiste et de se familiariser avec l'apiculture. Trois employés sont formés pour s'occuper des ruches. « Ce sont nos Happy-culteurs ! » Le miel produit est partagé entre les travailleurs.

Les membres de l'équipe peuvent aussi se régaler avec les deux tartes offertes hebdomadairement.

En plus de ces délicieuses attentions, l'horaire de travail est réparti sur quatre jours, ainsi les employés tirent avantage de fins de semaine de trois jours.

« Nos employés sont précieux. On veut les garder, les choyer ! »



Faire face à l'adversité...

ENSEMBLE

Le 13 mars 2020, le gouvernement annonce l'une des plus grandes crises sanitaires que le Québec ait connues alors que Marie-Ève revient d'un séjour en Inde.

Confinée à son domicile pendant deux semaines par mesure préventive, ce sont les membres de son équipe qui vont au front lors de cette période sans précédent.

« Mon équipe de direction a tout pris en charge, mon directeur d'usine, ma directrice aux ressources humaines et ma directrice de la qualité... Ils ont géré cette crise de main de maître en s'adaptant aux directives au jour le jour. »

Encore aujourd'hui, Marie-Ève ressent fierté et gratitude envers son équipe, qu'elle qualifie de hautement compétente et engagée au succès de l'entreprise.



© Maryse St-Germain

Sceau d'authenticité : la **qualité** en tête de liste !

Malgré l'inflation, Marie-Ève ne veut absolument pas compromettre la qualité des desserts offerts en diminuant celle des ingrédients. La crème à 35 %, du beurre, de la cassonade, du sirop d'érable sont certains des ingrédients utilisés pour confectionner les pâtisseries.

C'est d'ailleurs la mission de l'entreprise de confectionner des produits traditionnels « qui ont le même goût que si vous les faisiez à la maison. »

« Nous conservons, autant que possible, l'authenticité des recettes en utilisant des ingrédients simples et en les adaptant à une distribution à grande échelle. »

L'entrepreneure doit augmenter les prix de vente, afin de conserver cette qualité et ce standard d'authenticité qui caractérisent les produits de Boulangerie St-Donat. Heureusement, la clientèle est toujours au rendez-vous. Rien ne tarit l'appétit qu'ont les gens pour ces desserts bien de chez nous !

« Il y a beaucoup d'amour et de fierté dans le fruit de notre travail. On produit du réconfort ! »

Équipe



BOULANGERIE ST-DONAT



Ouverture sur le monde

Marie-Ève et son équipe accueillent des travailleurs étrangers temporaires originaires du Maroc, du Mexique et du Sénégal. L'intégration se fait sans heurts. Les employés prennent petit à petit leur place dans l'usine.

« Nous avons acheté une maison pour les loger dans le village. »

Des cours d'espagnol et de français sont offerts à l'usine. Cette initiative encourage l'ouverture, facilite l'intégration des nouveaux arrivants et renforce la cohésion d'équipe.

Des valeurs phares

L'entrepreneure véhicule des valeurs fondamentales qu'elle incarne en tant que gestionnaire, mais d'abord et avant tout en tant qu'individu.

« La bienveillance, l'entraide, le travail d'équipe, le souci du travail bien fait, c'est très important pour moi. »

Marie-Ève est en phase avec les valeurs qu'elle prône. Elle fait montre de rigueur tout en travaillant dans la bonne humeur.

En coulisse...

Marie-Ève St-Amour Présidente-directrice générale

Titulaire d'un diplôme d'études collégiales en cinéma et d'un baccalauréat en communication, Marie-Ève transpose certaines de ses connaissances théoriques à son rôle de gestionnaire afin de donner vie à sa vision entrepreneuriale.

« Réaliser un film et diriger une entreprise, c'est moins éloigné qu'il n'y paraît. C'est de transmettre tes idées du mieux que tu peux pour atteindre ton objectif. »

Dotée de bonnes habiletés relationnelles, d'une jovialité coutumière ainsi que d'une excellente écoute, l'entrepreneure est une leader accommodante privilégiant une approche foncièrement humaine. À cet égard, elle prône le consensus.

« J'assume pleinement mes décisions, mais j'aime les prendre alors que tous ont donné leur point de vue. Ensemble, nous sommes capables de prendre les meilleures décisions. »

Marie-Ève connaît ses forces et ses faiblesses; elle sait s'entourer de gens compétents qui lui sont complémentaires. Elle reconnaît que le succès de l'entreprise est intimement lié au travail exceptionnel de ses employés, qui œuvrent de façon collaborative à un objectif commun.

« Je ne suis experte dans rien, mais j'ai une vision et je m'entoure de gens compétents et engagés qui contribuent à la matérialiser. »

Chef d'entreprise et mère de deux enfants, elle jongle avec la conciliation travail-famille, un défi au quotidien nécessitant organisation et lâcher-prise. Elle prend les moyens pour ne pas laisser interférer ses préoccupations familiales dans le cadre de son travail.

« Lorsque je suis au travail, je suis pleinement investie et c'est la même chose quand je suis à la maison. Ma famille demeure la priorité. »



La dame
de coeur

Une esquisse de l'avenir...

Conserver une recette gagnante

Boulangerie St-Donat est bien établie à travers le Québec et tient à conserver cette place de choix sur le marché des desserts québécois.

« Nos produits sont offerts dans plusieurs chaînes de supermarchés et de grandes surfaces partout au Québec et de plus en plus dans l'est de l'Ontario. »

Boulangerie St-Donat connaît une croissance stable, soit environ 10 % annuellement.

« Au fil du temps, nous acquérons de nouveaux équipements plus sophistiqués permettant d'optimiser la production tout en conservant notre main-d'œuvre. »

Continuité

Marie-Ève planifie des ramifications...

« On aimerait développer davantage le marché et conquérir le reste du Canada ! On envoie des produits à Hong-Kong ; il nous reste à desservir tout le territoire entre les deux ! »

Elle et son équipe ont des visées bien précises pour les années à venir : demeurer au goût du jour; toujours être à l'affût des tendances sur le marché tout en conservant leur ADN et prendre de l'expansion.

Marie-Ève progresse tout en étant portée par un désir de continuité.

« Ce qu'on fait, on le fait bien et on va continuer de s'appuyer sur des traditions familiales pour régaler les gourmands de ce monde ! »



Des préoccupations environnementales

L'entrepreneure et ses acolytes se penchent de plus en plus sur l'économie circulaire. Ils aspirent notamment à trouver d'autres façons de recycler les retailles de pâte à tarte générées par leur production. Une partie de l'excédent est d'ailleurs récupérée pour nourrir des animaux.

« Je trouve que c'est intéressant, pertinent et surtout important de s'ouvrir les yeux par rapport à la récupération des ressources et d'agir. »

S'il est un nom d'entreprise dont la réputation le précède, c'est bien celui de Boulangerie St-Donat.

**À vos fourchettes;
soyez prêts;
dégustez !**

Dessert
maison





« Ma plus belle paie, c'est lorsqu'un client me dit que le goût de nos tartes est le même que celui des desserts que faisait sa mère. »

Éditeur : Memorial Editions
Direction de l'édition : Audrey Dallaire
Auteure : Evelyne Bilodeau
Conception graphique : Liliane Racine
Révision : Marcelle Racine

St Donat
BOULANGERIE • BAKERY
- 1924 -

9, chemin des Ancêtres,
Saint-Donat-de-Montcalm (Québec) JoT 2Co

819 424-2220

info@boulangeriestdonat.com
boulangeriestdonat.com

