

# Ça ne se mange pas, ça se bouffe!

Une entreprise de Saint-Hubert propose un concept unique d'une bonne cuisine «comme si elle avait été préparée avec talent dans votre propre cuisine»

**Alexandre Lampron**

infos@brossardeclair.qc.ca

Si le mot «bouffer» renvoyait, il n'y a pas encore si longtemps, à une image péjorative, un homme d'affaires passionné en alimentation, Jean Laflamme, a su trouver une manière originale, depuis septembre 2005, de relancer ce concept en lançant son entreprise, Jean Bouffe, située sur le Chemin de Chambly. Son secret: la simplicité et des aliments santé.

«La préoccupation quotidienne des repas constitue un réel problème pour bon nombre de familles aujourd'hui», a raconté M. Laflamme. «Les parents sont toujours à la course entre le boulot, la garderie, la vaisselle et les devoirs. Pour sauver du temps, ils recherchent des idées repas rapides et faciles à préparer. De plus, ils sont soucieux d'offrir des repas savoureux et bons pour la santé aux membres de leur famille, mais les solutions sur le marché sont inexistantes. Jean Bouffe désire donc répondre à leurs besoins essentiels».

## POUR TOUS LES GOÛTS

Pour les avertis de cuisine santé, dont la principale qualité se résume la fraîcheur, les menus que proposent Jean Bouffe sont modifiés périodiquement à toutes les semaines pour laisser place à la variété. Disponibles en format familial de deux ou de quatre portions, à des prix qui sont abordables (12,50\$ pour deux personnes), les repas préparés sont idéals autant à la maison que pour le bureau.

«Des nouveaux menus sont offerts à chaque semaine, le samedi, et pourront inclure des vols-au-vent, des crêpes farcies au poulet, des endives gratinées au jambon, des risottos, des gratins dauphinois, de potages de pomme et courges ainsi que des carrés au chocolat et aux noix», a résumé M. Jean Bouffe lui-même.

En tout, plusieurs dizaines de menus, tirés tout droit des mets français, italiens ou canadiens, sont préparés avec des ingrédients «de première qualité qui se trouve bien au-delà de tout ce qui se trouve sur le marché». De plus, ce qui fait d'autant plus de Jean Bouffe un concept unique, contrairement à ce que l'on retrouve sur les tablettes du supermarché, c'est que la fabrication de la nourriture se fait sans «aucun agent de conservation, colorants ou tout autre ingrédient chimique».

## SON FONCTIONNEMENT

Afin de répondre adéquatement à sa clientèle croissante, qui s'étend à la grandeur de la Rive-

sud, de Candiac à Varennes, en passant par l'Île des Sœurs et le centre-ville de Montréal, Jean Bouffe se doit de respecter à la lettre un horaire fixé à l'avance.

répète. Pour préserver la fraîcheur des produits et des plats cuisinés, l'entreprise utilise des glacières avec des sacs de glace.

«Pour une livraison à un bureau, le client

client n'a qu'à rapporter la dite glacière et nous lui en laissons une nouvelle sans frais».

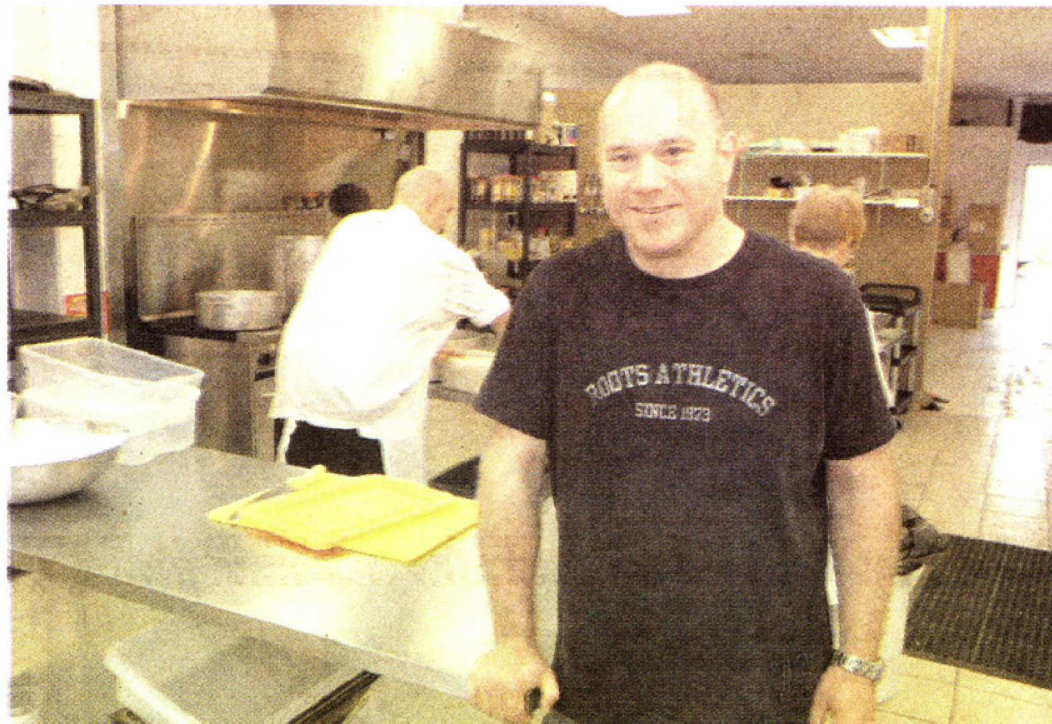
Une telle méthode de gestion permet du même coup d'éviter toute forme de perte de nourriture. De plus, se disant fort préoccupé par les questions environnementales, l'équipe Jean Bouffe encourage à recycler les récipients d'aluminium ainsi que les couvercles de carton. Elle ne réutilise pas non plus les récipients d'aluminium «pour des raisons hygiéniques et de salubrités».

## LA SIMPLICITÉ À L'ÉTAT PUR

Pour la plupart des repas préparés, M. Laflamme a confirmé qu'il est préférable de prévoir les réchauffer entre 20 et 30 minutes, soulignant au passage «qu'un produit vendu frais est de meilleure qualité et une plus grande variété de mets et d'aliments peuvent être offerts».

De plus, la majorité des plats cuisinés par l'entreprise peuvent facilement être congelés à la maison pour une consommation ultérieure. Dans ce cas précis, M. Laflamme a vivement conseillé «de congeler les plats dès la réception et de les consommer dans les 24 heures après la décongélation».

Constamment à l'affût des demandes et des commentaires de ses clients, Jean Bouffe s'est également dit très ouvert pour améliorer la poursuite de ses objectifs. Plusieurs promotions intéressantes sont également offerts.  
www.jeanbouffe.com



Jean Bouffe dans sa cuisine (Photo Robert Côté©)

Les menus sont d'abord mis en ligne sur le site Internet de l'entreprise (www.jeanbouffe.com) dès le samedi. Le client désireux de s'approprier un repas doit passer sa commande avant le mardi minuit. Puisque deux jours sont nécessaires pour la bonne préparation des repas commandés, soit le jeudi et le vendredi, la livraison s'organise sur trois jours, soit le samedi, le dimanche ainsi que lundi. Et la chaîne se

peut garder la glacière avec lui moyennant un frais de consignation de cinq dollars», a précisé M. Laflamme. «À la prochaine livraison, le

# Brossard & Clair

Le mercredi 23 août 2006 > Vol. 26 > Numéro 34 > www.brossardeclair.qc.ca  
16 285 copies. Dépôt à l'Île des Sœurs et à Saint-Lambert.