

PLATS CUISINÉS SUR LE WEB

JEAN BOUFFE

Un clic, tout est réglé!

Plusieurs formules sont proposées aux familles débordées pour les aider dans la préparation des repas. La bonne cuisine maison de Jean Bouffe est un concept innovateur.



MONIQUE GIRARD-SOLOMITA
Le Journal de Montréal

L'initiateur de Jean Bouffe est Jean Laflamme, un résident de la Rive-Sud. Ce père de deux enfants a allié son expertise en gestion des affaires à celle de sa passion pour la cuisine et a mis sur pied cette entreprise.

Son site Internet www.jeanbouffe.com permet aux gens de commander leurs repas à partir du menu proposé qui varie d'une semaine à l'autre.

En août 2005, M. Laflamme a installé une cuisine fonctionnelle dans un grand local à Saint-Hubert. C'est là que des cuisiniers d'expérience préparent des plats cuisinés de type maison.

«Du potage au dessert, tous les mets sont préparés avec des aliments de qualité», nous dit M. Laflamme.

Les plats sont vendus frais (non surgelés) et on n'utilise pas d'agents de conservation. La liste des ingrédients figure sur l'emballage.

Clientèle cible

Ses portions sont pour deux ou quatre personnes, et sa clientèle cible est principalement le créneau des jeunes familles où les deux parents travaillent.

«Je cherchais à faire quelque chose de différent, car moi-même j'étais tanné d'avoir à cuisiner le soir après le travail», raconte le créateur de Jean Bouffe en entrevue au *Journal de Montréal*.

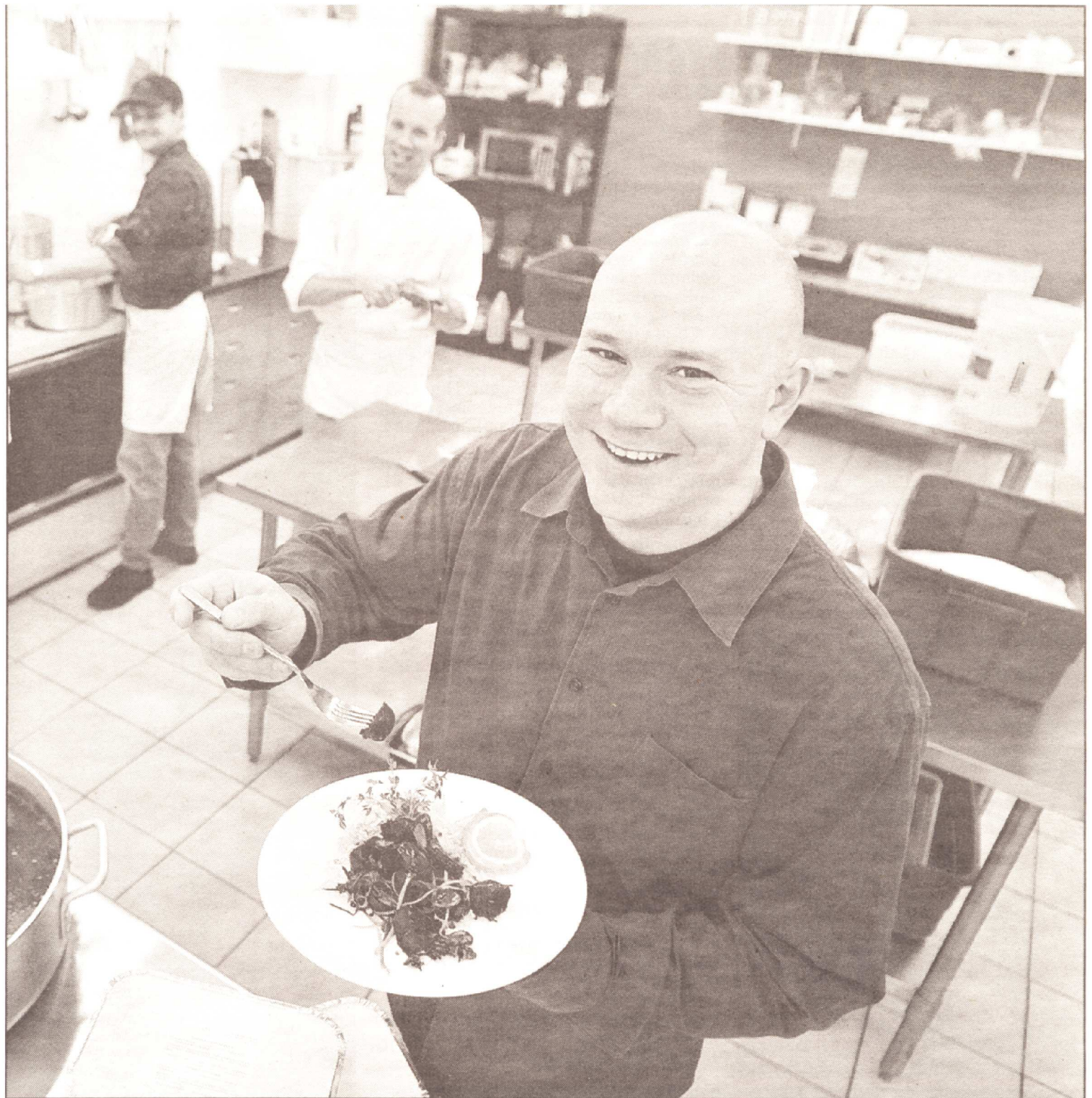
Lors de notre visite, une grosse chaudière de soupe aux légumes cuisait sur la cuisinière. Les chefs s'affairaient à préparer plusieurs recettes dont un bœuf Stroganov et un rôti de porc à la moutarde de Dijon.

À quel prix ?

Les clients inscrits sur le site reçoivent chaque samedi un courriel avec le nouveau menu. Ils ont jusqu'à minuit le mardi pour commander ce qui les tente parmi deux choix de soupes, deux entrées, cinq plats principaux et un dessert.

Le prix de la majorité des plats varie de 11,50 \$ à 12,50 \$ pour deux ou de 21 \$ à 23 \$ pour quatre personnes.

Les commandes sont livrées du samedi au lundi soir au domicile ou sur les lieux de travail du client. Dans ce cas, ils sont



■ Jean Laflamme, fondateur de l'entreprise Jean Bouffe, dans sa cuisine fonctionnelle à Saint-Hubert.

PHOTO PASCAL RATTHE

placés dans une glacière.

Jean Bouffe offre la livraison gratuite dans la majorité des municipalités de la Rive-Sud, au centre-ville de Montréal et à l'Île-des-Sœurs.

■ Jean Bouffe, 5503, chemin de Chambly, Saint-Hubert. Tél. : (450) 656-8195. Adresses internet : info@jeanbouffe.com ou www.jeanbouffe.com

mgsolomita@journalmtl.com

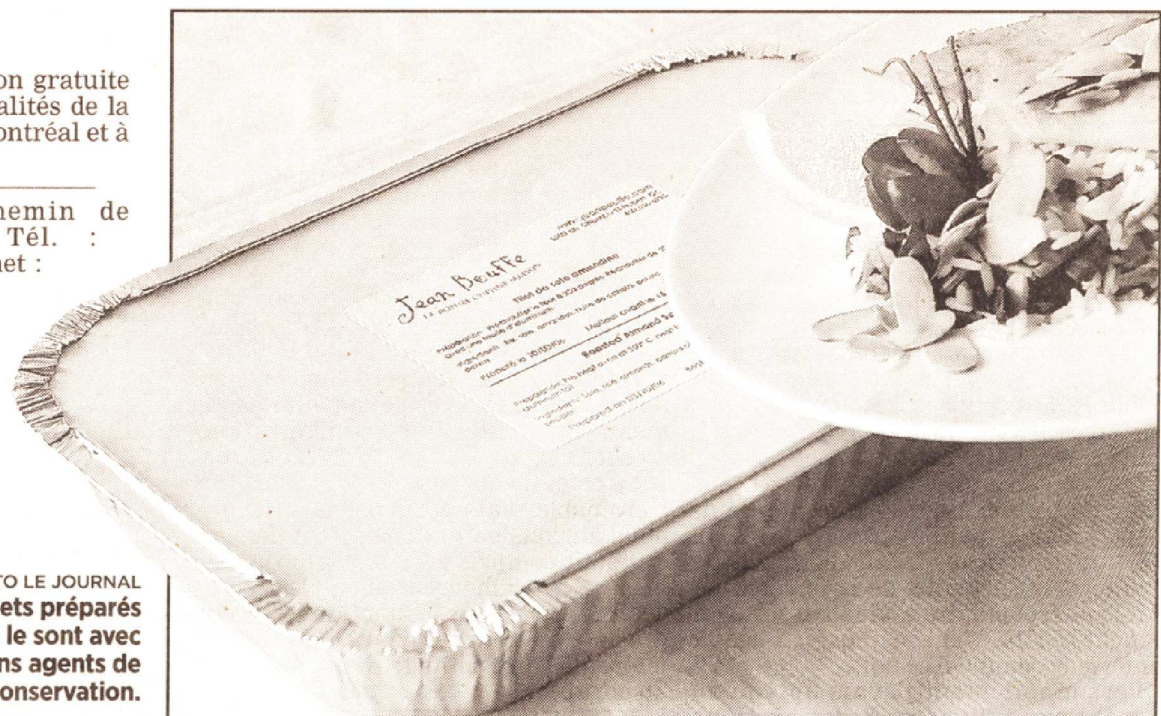


PHOTO LE JOURNAL

■ Tous les mets préparés chez Jean Bouffe le sont avec des aliments de qualité, sans agents de conservation.