
 ◆ SAMEDI ◆

SAVEURS

LE PRÊT-À-MANGER EST LA TOUTE NOUVELLE TENDANCE ALIMENTAIRE EN CROISSANCE CHEZ LES CONSOMMATEURS. DES PLATS À RÉCHAUFFER. L'ON COMMANDE AU COMPTOIR OU MÊME SUR INTERNET! ET EN PLUS D'OFFRIR UNE NOURRITURE QUI RÉCONFORTE, CES ÉTABLISSEMENTS QUARTIERS OÙ ILS S'INSTALLENT UNE TOUCHE DE GAÏÉTÉ.

Des plats prêts à manger aux antipodes du *fast-food*

Dans l'est de Montréal ou sur la Rive-Sud, les plats à réchauffer chez soi se font de plus en plus populaires



Philippe Mollé

À quelques minutes à vol d'oiseau de la rue Ontario, près de Saint-Hubert sur la Rive-Sud, un homme d'affaires passionné d'alimentation vient à son tour de lancer sa formule de prêt-à-manger avec site Web, livraison et apport professionnel d'un chef qui répond aux attentes «santé» et gustatives grâce à des plats et menus de toutes sortes.

Jean Laflamme, en jouant sur les mots, a appelé sa nouvelle entreprise Jean Bouffe, oubliant qu'il n'y a pas si longtemps, le mot «bouffer» était considéré comme péjoratif et signifiait «bâfrer» ou «manger bien au-delà de la satiété». Aucune trace d'un tel excès dans son concept, qui propose pour deux ou quatre personnes des menus complets: soupe, pâtes, viande ou poisson, sans oublier le dessert.

Pour 12,50 \$, et pour deux personnes, on peut se procurer ou se faire livrer des cannellonis de veau ou un filet de poisson au citron. Un concept qui évolue et qui change chaque semaine avec de nouveaux menus s'adaptant aux exigences du marché. Le prêt-à-manger abordable fait un pied de

nez sévère aux traiteurs qui ont longtemps eu la partie facile sans vraiment avoir de concurrence.

JEAN BOUFFE

☎ (450) 656-8195

www.jeanbouffe.com

Philippe Mollé est conseiller en alimentation. On peut l'entendre tous les samedis matin à l'émission de Joël Le Bigot, Samedi et rien d'autre, à la Première Chaîne de Radio-Canada.