Version complète disponible sur
www.p1218.org

Entrevue avec Cédric Tourigny, propriétaire de Charcuteries La Cantina

ENTREVUE
réalisée par
- Vincent Ménard
- Thomas Ménard
- Zachary Ouellet

Du Comité 12-18
de St-Albert

1- Décrivez-nous votre entreprise ?
Nous sommes une entreprise de charcuteries séchées. Nous faisons vraiment des charcuteries européennes. Il n'y a pas beaucoup de charcuteries nord-américaines comme le bacon ou jambon. Nous faisons plus des choses inspirées de l'Italie principalement, suite à un voyage fait dans ce pays il y a 5 ans. Ça nous a inspirés de faire découvrir ça au Québec.

2- Quel type de métiers pouvons-nous trouver dans votre entreprise ?
Principalement des bouchers, mais moi je ne suis pas boucher de formation. Il y a un monsieur boucher de métier qui vient une fois par semaine. Un cuisinier aussi aurait sa place, puisqu'il y a des recettes à faire.

3- Quelles sont les valeurs de votre entreprise ?
Le côté artisanal mais aussi d'avoir une entreprise à l'échelle humaine. D'être capable de rester très proche des gens.

4- Quelles qualités de base recherchez-vous chez vos employés quand vous les embaucher ?
Je n'ai pas beaucoup d'employés puisque c'est une boucherie artisanale. La caractéristique de base que je recherche est quelqu'un qui est passionné. En étant passionné, il se montre intéressé.

5- Est-ce qu'il y a des projets ou des réalisations dont vous êtes particulièrement fier ?
Honnêtement, la création de l'entreprise est un succès en soi. Nous sommes partis de rien, d'une idée il y a 6 ans. De fil en aiguille, l'idée a germé et le plan a vu le jour.

6- Selon vous, quels sont les avantages de travailler en région ?
En étant en région, nous faisons affaire directement avec les producteurs. Nous avons de très bons artisans et nous avons accès à des producteurs de grande qualité.

7- Comment se passe une journée de travail pour vous ?
Présentement ce sont des journées un peu folles puisque j'occupe deux emplois pour démarrer le projet. Ce sont de très grosses et de très longues journées. Nous travaillons aussi au froid à 7 degrés. Nous devons nous habiller en été comme en hiver.

8- Quelle est la partie de votre travail que vous préférez ?
Faire découvrir les produits aux gens, le contact avec le client. Leur faire découvrir ce qu'est une saucisse européenne, comment on travaille le cochon de la tête au pied.

9- Jusqu'où désirez-vous amener votre entreprise ?
Je n'ai pas d'extras ambitions. C'est surtout de rester artisanal et de le faire moi-même, avec un seul employé temps plein, pas plus. De rester très charcuterie de quartier comme ils le font en Europe. Je n'ai pas l'ambition de devenir une multinationale. Je veux préconiser la qualité à la quantité.

10- Pour quelles raisons devrions-nous travailler pour votre entreprise ?
Je compare souvent la charcuterie aux fromages fins. Il y a 10 ans au Québec, des fromages fins il n'y en avait pas. Aujourd'hui, des fromageries il y en a partout. C'est un domaine émergeant. Pour quelqu'un qui est passionné par la charcuterie ou la cuisine, il y a un potentiel intéressant dans la charcuterie.

11- Qu'est-ce qui vous inspire dans la vie ?
La nourriture, découvrir, les voyages. Les gens passionnés et inspirants.

12- Pour vous la persévérance scolaire c'est ?
C'est important, mais pas nécessairement dans le sens d'aller à l'école pour chercher un diplôme universitaire. Plutôt dans le sens que la persévérance dans l'apprentissage est importante. Je n'ai pas de diplôme dans ce que je fais. Je l'ai appris par passion, ce qui m'a amené assez loin. Persévérer est important, mais est-ce qu'un diplôme est nécessairement obligatoire ? Je dirais que non. J'ai un DEP en mécanique et j'ai tout de même réussi dans une autre passion. La persévérance oui, mais dans l'apprentissage, dans la formation continue, etc.

13- Quel message voulez-vous lancer aux jeunes de notre région ?
Si nous sommes prêts à travailler fort pour accomplir nos rêves, tout est réalisable.

14- Que pensez-vous des jeunes qui s'impliquent bénévolement dans leur municipalité ?
Je trouve ça vraiment super ! J'ai été moi aussi dans les 12-18 (St-Norbert-d'Arthabaska). C'est une belle façon de se responsabiliser, d'aller se chercher des qualités ici et là en faisant du bénévolat, en organisant des trucs. Ça amène beaucoup de belles qualités.

15- Quelle importance doit-on accorder à l'activité physique ?
Je considère que c'est super important! Un corps sain dans un esprit sain, ça aide à libérer le stress et l'esprit. Être en forme permet de faire des journées à travailler plus fort.

16- Que pensez-vous de la relation entre les jeunes et la cigarette et/ou la vapoteuse ?
Je ne crois pas que ce soit nécessaire pour avancer, pour aller plus loin. Dans le même sens que l'activité physique est importante pour moi, ça va de pair à ne pas fumer. Fumer et l'activité physique, ça ne va pas ensemble.

S.V.P. DONNEZ !
Aidez nos jeunes leaders de demain, dès aujourd'hui!
www.p1218.org (onglet « Donner »)
819 621-5539
info@p1218.org
Centre-du-Québec
>333622