



Deux des fondateurs de On mange quoi, Yann Berhault et Clarisse Fournier avec Julien Tougeron, manager de Bleu blanc Tech

« ON MANGE QUOI ? » VOUS DONNE LA RÉPONSE !



Montréal, en raison de la notoriété de ses universités et de sa qualité de vie, attire le talent et le savoir-faire d'étudiants, mais aussi de futurs entrepreneurs », explique Robert Beaudry, responsable du développement économique et commercial au sein du comité exécutif de la Ville. Un exemple ? Trois Français, âgés de 27 ans, s'unissent en 2016 pour créer à Montréal On mange quoi, une start-up qui répond à l'appétit des gens pressés. Des chefs préparent des mets à partir de produits frais et un service de traiteur est offert aux entreprises et particuliers. Originaire de Rennes, en Bretagne, Yann Berhault étudiait en relations internationales et rêvait de partir à l'étranger. En septembre 2012, sa meil-

leure amie, Clarisse Fournier, décide de le suivre sur le sol québécois. Durant ses études en gestion à l'Université Laval, Clarisse rencontre son futur conjoint, un Français, Anthony Ouzeau. À la fin de leurs études, le trio trouve facilement du travail au Québec dans leurs domaines respectifs : marketing, politique et ressources humaines. Le soir, ils aiment se retrouver ensemble : « *Yann adore cuisiner et moi, j'adore manger, raconte Clarisse en riant. Je posais la sempiternelle question : on mange quoi ?* » Peu à peu, l'idée de se lancer en affaires émerge dans leur tête. Le défi ? Créer un repas abordable sans compromettre la qualité. Déterminés et fonceurs, ils tissent des liens avec les chefs qui éprouvent un véritable plaisir à utiliser les produits locaux.

► MACHINE DISTRIBUTRICE

En 2016, un fabricant canadien de machines distributrices de haute technologie les approche afin de distribuer des mets préparés frais, santé, sans additif, ni gluten et végane. Une de ces machines est installée à la gare d'autocars de Montréal (Berri-UQÀM), qui accueille trois millions de visiteurs par année. « *Cela représente une belle vitrine pour les produits locaux que nous mettons en valeur dans les salades, quiches, desserts* », raconte Clarisse.

L'autre distributeur de repas est situé à Boucherville, à l'intérieur de l'usine Danone, fabricant de yogourts bien connu. Les travailleurs ont accès à un mets préparé abordable au prix de 4.99 \$, quand un plat de sushis revient à 10.78 \$.

RESTAURANT ÉPHÉMÈRE

Le trio prépare un projet pour les grandes firmes de Montréal et Québec. « *Un midi par semaine,*

un chef propose des mets cuisinés sur place à la cafétéria de l'endroit », précise Yann. Le potentiel est là. La métropole compte environ 2 000 entreprises de plus de 100 employés. Mais ce n'est pas tout : le trio espère percer le marché de l'Ontario et de la France. Depuis octobre, Anthony Ouzeau, 29 ans, développe le concept dans sa patrie d'origine.

Au Québec, On mange quoi a vendu plus de 6 000 produits locaux. « *Nous sommes fiers d'avoir tenu nos promesses auprès de nos partenaires et fournisseurs.* » Et le secret de leur réussite ? « *Parfois, on a l'impression d'être dans un manège semblable aux montagnes russes. Si un problème survient, on reste positif et on trouve toujours une solution* », dit Clarisse. Quoi qu'il arrive, les Français veulent préserver leur amitié : « *C'est presque une relation de couple, ajoute-t-elle, on reste honnêtes et transparents les uns envers les autres, et surtout, on garde le cap sur les projets à venir.* » ■

Les créateurs de On mange quoi, Anthony Ouzeau, Clarisse Fournier et Yann Berhault.



© Courtoisie/DR