Lise Pinard • tél. : 450 335-1678 • courriel : lisepinard@journaldescitoyens.ca

Personnalité du mois

Gabriel De Luca, propriétaire franchisé Boutique Tite Frette

On ne peut s'empêcher de sourire en prononçant le nom de cette boutique, car c'est une référence connue à une commande de bière en salle. Pour Gabriel De Luca c'est par l'entremise de l'émission *Les Dragons* qu'il a eu le premier contact avec le nouveau concept Tite Frette.

Né à Terrebonne, Gabriel s'intéresse très jeune à la cuisine avec un DEP à l'École d'hôtellerie de Laval, puis un ASP en gestion de restaurant a l'ITHQ. Son parcours professionnel en restauration passe par le Club de golf le Mirage, chef exécutif aux HEC et à la Commission scolaire Rivière-du-Nord où il cumule les postes en production, supervision et contrôle des achats pour l'ensemble des écoles, ce qui représente des milliers de repas par jour. Il a donc quitté Montréal pour satisfaire son besoin de s'établir dans les Laurentides.

Son dynamisme et ses qualités d'entregent lui ont valu l'étiquette de leader dans son domaine. Il fonde une famille et songe à s'engager dans une occupation qui, tout en touchant à la restauration, lui permet de composer avec ses horaires professionnels et son rôle de père. L'entrepreneur est alors à la recherche de l'aventure qui répond à ses futures activités professionnelles. Avec un ami, il fait des plans pour ouvrir une micro-brasserie, mais après coup, les frais de lancement sont trop lourds.

Le modèle de franchise présenté par les créateurs de Tite Frette à l'émission *Les Dragons* est une révélation. Les lignes directives qu'ils préconisent répondent en tout point aux valeurs québécoises qu'il a toujours mises de l'avant dans ses activités de restauration. Le plan d'affaires est réaliste et structuré en plus du support de l'entreprise-mère, et le projet répond à un engouement des Québécois pour l'accès aux produits exclusivement de chez-nous réunis dans une boutique: bières, vins, cidres et petits plats d'accompagnement. Aujourd'hui, après un an, l'entreprise compte vingt-cinq franchisés au Québec.

Son local occupe un emplacement de choix à Piedmont. L'accueil chaleureux doublé d'un étalage ordonné facilite l'accès au produit recherché auquel s'ajoutent les conseils de Gabriel. L'entrepreneur d'aujourd'hui est heureux de transmettre la passion dont il fait profiter sa clientèle, surtout dans les Laurentides, de ce concept unique qui touche la restauration à bien des égards. Pour satisfaire son penchant pour les activités sportives d'action, il rejoint son équipe de hockey de ligue de garage et fait de la course à pied dans les sentiers laurentiens. Il compte redonner à la communauté et partager des projets en association avec d'autres commerçants afin de participer à l'effervescence du monde des affaires des Laurentides. Gabriel De Luca, un Québécois fier qui a le vent dans les voiles!

690, Chemin Avila, Piedmont 450 227-3133

COUPS de ♥ de janvier

Nos restaurateurs et traiteurs ont dû modifier leur pratique pour se conformer aux restrictions dues à la pandémie, mais les cuisines continuent de chauffer, prêtes à vous offrir vos plats préférés. Encouragez-les!

Shawbridge – Microbrasserie et charcuteries

Reconnu pour ses pizzas, son smoked meat, ses côtes levées réinventées et ses bières brassées ici même à Prévost. Vous pouvez commander sur place mais il vaut mieux téléphoner au 450 224-1776, option 2, pour éviter l'attente. La réception des commandes se fait à partir du P'tit Magasin Shawbridge

3023, boul. du Curé-Labelle, Prévost J0R 1T0. Pour livraison utiliser l'application mobile LIVRO. Ouvert de 17 h à 20 h tous les jours.

https://shawbridge.ca/menus*. Lien pour transfer QR *https://we.tl/t-qvjF1EyBGX

Karma cuisine

Service de prêt-à-manger de cuisine indienne – Les plats cuisinés du menu sont affichés en ligne du jeudi au dimanche pour cueillette le mercredi suivant ou au frigo les mercredis, jeudis et vendredis, de 14 h à 18 h pour y choisir les plats frais du jour. Ouvert mercredi, jeudi et vendredi, de 14 h à 18 h

1162, rue Principale, Prévost 514 815-4439 *http://karmacuisine.ca/menu/*

La Cena – Épicerie-traiteur

Des menus typiquement italiens pour emporter, plats cuisinés sur place. Épicerie complète et vins d'importation! Ouvert du mercredi au samedi, de 10 h à 18 h.

585, boul. des Laurentides 450 227-9900 Menu sur Facebook et Instagram

Restaurant Munoz

Cuisine mexicaine. Les commandes sont placées par téléphone et livrées sur place. Ouvert du mercredi au vendredi, de 16 h à la fermeture; et le samedi et dimanche, de 17 h à la fermeture.

Faubourg de la Station, 3029, boul. du Curé-Labelle, Prévost 450 335-0509

La fabrique à pâtes (Le Raphaël)

Épicerie/traiteur à l'italienne, spécialisée dans les pâtes fraîches et menu varié sur notre site *lafabriqueapates.com*. Les frigos offrent des plats préparés. Cueillir les commandes à l'épicerie. Ouvert mercredi et jeudi, de 10 h 30 à 17 h 30; vendredi jusqu'à 18 h 30; et samedi jusqu'à 17 h.

3053, boul. du Curé-Labelle, Prévost. 450 224-4870

Le Suki

Cuisine asiatique. Menu sur le site *lesuki.com*. Vous pouvez aller chercher ou faire livrer par RESTOGO. Ouvert du mercredi au dimanche, de 16 h à 20 h.

2951, boul. du Curé-Labelle, Prévost 450 335-2335

Pub Barils & Ardoises

Cuisine pubgastronomique. Commandes téléphoniques à venir chercher ou livrées. Ouvert de 15 h à 20 h, du mardi au dimanche

2925, boul. du Curé-Labelle, Prévost 450 335-2020

Journal des citoyens — Prévost – Piedmont – Sainte-Anne-des-Lacs

Par courriel : lisepinard@journaldescitoyens.ca

Prochaine tombée, le 8 février 2022, à 17 h

Réservez votre espace publicitaire dès maintenant auprès de Lise Pinard 450-335-1678

Avis aux femmes et aux hommes d'affaires de Prévost, Piedmont et Sainte-Anne-des-Lacs

Démarquez-vous! Faites connaître davantage vos services et vos produits aux nouveaux arrivants. Atteignez vos objectifs de réussite, en vous annonçant afin que tous vos clients puissent vous retrouver et acheter localement. Le Journal des citoyens véhicule votre message avec le courrier de chaque résident, distribué par Postes Canada le 3e jeudi de chaque mois. Les petites annonces commerciales sont aussi à votre disposition. Demandez le dépliant.

Pensez-y! 11 000 exemplaires : 23 000 lecteurs.