

PERSONNALITÉ DU MOIS

Maya Ramacieri La Cena Épicerie Traiteur



La réussite d'une entreprise repose sur la passion, les connaissances et la force de caractère de l'entrepreneure qui a voulu y consacrer tout son temps et sa persévérance. On y parvient en cumulant à travers chaque étape du parcours en carrière, les expériences qui conduisent à la décision d'ouvrir une entreprise du nom de La Cena Épicerie Traiteur, rappel d'un repas historique qui a «rassemblé» d'importants personnages de nos croyances.

Fière de ses origines italiennes, le dimanche, la petite Maya assise sur son banc aux côtés de son grand-père a eu l'étincelle qui anime son intérêt pour la cuisine, et le cou étiré elle prend plaisir à brasser le contenu du repas familial. À la fin du secondaire, elle s'inscrit en Mise en marché de la mode souhaitant qu'un poste d'acheteuse lui ouvre la porte aux voyages à travers le monde, mais l'aspect superficiel de la profession n'a pas de suite. Curieuse, tout l'intéresse, et les circonstances font que chaque emploi au spa, en garderie, comme enseignante ou ses activités en famille ou entre amis la ramènent aux fourneaux. Son plus grand plaisir est de voir les gens heureux et comblés devant un plat de sa création. À travers ses emplois et occupations, Maya partage une bonne partie de son temps entre Montréal et les Laurentides.

Après avoir célébré le deuxième anniversaire des jumeaux qui sont sa joie de vivre, c'est le retour aux études pour parfaire ses connaissances en cuisine italienne à l'Institut d'Hôtellerie du Québec. 2012 est une année charnière avec la rencontre de son partenaire de cœur Jean Olivier Beaucage, chef cuisinier et boucher de formation.

En 2013, ils unissent leurs passions pour donner vie à La Cena Épicerie Traiteur dans le quartier de Villeray avec comme mission d'offrir le service de proximité aux personnes trop occupées pour cuisiner. Pendant dix belles années, ils sont la référence pour une clientèle en recherche de plats cuisinés ou de produits de cette épicerie fine d'inspiration italienne. Un deuxième établissement prend place à Piedmont au moment où la COVID permet un temps de réflexion pour en venir avec la décision de centraliser les activités dans les Laurentides. Diriger une entreprise, c'est porter plusieurs chapeaux : administration, approvisionnement, gestion des périssables et coordination du personnel, souvent des tâches qui prennent place après les heures d'ouverture et qui assurent la saine gestion de l'entreprise.

Entrer à La Cena, c'est être transporté par l'éblouissant sourire de Maya et son chaleureux accueil, l'oreille tendue et prête à vous conseiller devant le méticuleux étalage de légumes, viandes et produits variés. Les douceurs dans les paniers et les comptoirs ont tout pour faire saliver. Les plats cuisinés prêts à emporter ou congelés et les spécialités ont leurs habitués : la Focaccia de Jio (son conjoint), les olives cuites à la poêle, le Tiramisu, les poulets de la rôtissoire auxquels s'ajoute la sélection de vins d'importation privée. En fait, vous y trouvez tout ce qui peut contribuer à «rassembler» parents, amis ou collègues d'affaires à l'occasion d'une fête ou d'une réunion, en produits et plats qui épateront vos invités, la solution idéale pour recevoir sans souci. On arrête à La Cena pour prendre un café, un sandwich à l'extérieur ou dans la salle de dégustation, ou simplement socialiser dans l'ambiance familiale que dégage l'entreprise.

Avec leur commerce et leur résidence principale à Piedmont, ces amoureux des Laurentides sont heureux de partager l'épicerie traiteur qui les passionne desservant les citoyens des villes environnantes qui aiment bien satisfaire leur palais autour d'une table et qui apprécient la proximité de ces produits d'alimentation de qualité.

La Cena, une belle réussite qui se conjugue avec connaissance, persévérance et l'ingrédient le plus important : la passion !

585, boul. des Laurentides, Piedmont J0R 1K0 450.227.8800
lacenaepicerietraiteur@hotmail.com
Ouvert du mercredi au samedi, de 9h à 18h

COUPS de ♥ de juin

Service privé

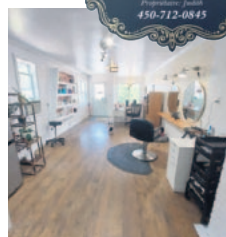


Vous êtes débordé! La Conciergerie s'en occupe.

St-BerNord Conciergerie est en opération dans les Laurentides depuis 2022. Ce service au privé s'inspire d'un concept européen qui s'adresse à une clientèle qui en a trop sur les épaules : les gens qui voyagent, qui ont plusieurs propriétés ou simplement pour ceux qui sont débordés. Ils veillent à la surveillance intérieure et/ou extérieure d'une propriété, à la prise en charge des lieux lors de location, à l'entretien des aménagements (spa, piscine, plantes et jardins, entrée principale en hiver, ramassage des feuilles en automne, etc.).

Joëlle Racine et Jean-Simon Guay, co-fondateurs. info@stbernordconciergerie.com
Pour en savoir davantage, visitez le site : www.stbernord.com 450 995-8008

Prenez rendez-vous!



Nouveau local pour Flash Coiffure

En opération depuis quelques années au Marché mon Choix de Sainte-Anne-des-Lacs, le Salon Flash s'est nouvellement installé tout à côté. Les rénovations en font maintenant un endroit clair et chaleureux où Judith Grossinger continue d'offrir coiffures, brushings, coupes, teintures et mèches pour hommes et femmes.

Ouvert de 10h à 17h, du mardi au samedi.
678, chemin Sainte-Anne-des-Lacs 450 712-0845

Vibrons ensemble!

Maintenant à Prévost Tambours Unis-Sons

Lany Côté et Jacques Nadon, co-fondateurs, font revivre depuis leur nouvel atelier, ce premier instrument de l'humanité présent chez une majorité de peuples de la terre. Ils fabriquent les tambours avec le respect de l'artisan qui confirme le pouvoir unificateur des vibrations. Pour mieux connaître les bienfaits de cette science millénaire et leurs activités consultez les sites.

www.facebook.com/tambourunite et www.facebook.com/tambourunisson
3011, boul. du Curé-Labelle, Prévost J0R 1T0 1 819-279-5240



Bravo à Nature Florale !



Prestigieux prix décerné à Nature Florale Inc.

Carolyn et Valérie, propriétaires de Nature Florale inc., ont vu les efforts de leur créativité récompensés le 4 juin dernier à l'occasion de l'Exposition fleurs de villes- Édition voyages qui se tenait au Complexe Desjardins, à Montréal. La pièce proposée s'intitule «Dubai – Marché aux épices (spice souk)». En visualisant la pièce on peut s'imaginer les heures de travail nécessaires à rendre un thème avec autant de précision et d'agencement des couleurs qui en ont certainement fait une pièce mémorable – Félicitations à nos fleuristes de Prévost!

2882, boul. du Curé-Labelle, Prévost 450 224-8088



Allons aux puces!

Le Marché aux puces de Prévost est ouvert!

Vous y retrouverez les exposants habituels et nouveaux en : fruits et légumes, livres, bijoux, vêtements, outils et artisans dont une nouveauté en enseignes de métal vintage. Une belle sortie seul, en couple ou en famille tous les samedis et dimanches de l'été, de 7h à 16h.



934, chemin du Lac Écho, Prévost - Stationnement dans la cour
Pour réserver un espace: Richard Piché 450-436-0136

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

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 3^e jeudi de chaque mois.

Pensez-y! 11 200 exemplaires : 23 000 lecteurs.