

Boucherie Idéale à Saint-Georges-de-Beauce

Roxanne Vigneault et Simon Giroux

À deux, c'est idéal

Prendre les commandes d'une entreprise bien établie n'est pas une mince affaire. Au contraire, il faut parfois de gros investissements pour la garder sur les rails et passer à la vitesse supérieure. Roxanne Vigneault et Simon Giroux, heureux copropriétaires de la Boucherie Idéale à Saint-Georges-de-Beauce depuis le 1er août 2022, en savent quelque chose.

« Pour moi, la boucherie, c'est un TGV -- un « train à très grande vitesse ». Il a fallu qu'on embarque très vite dans le changement et, comme l'adrénaline nous *drivait*, on a relevé les défis assez facilement », explique Roxanne. Rien ne prédestinait pourtant cette ex-infirmière à se retrouver à la tête de 70 employés qui, aujourd'hui, sont près de la centaine.

Complémentaires dans la vie et au travail

Dès l'âge de 18 ans, Simon travaille comme boucher pour payer ses études d'enseignant d'éducation physique. Il prend goût au métier et finit par acheter des parts dans l'entreprise qui l'emploie lorsque les propriétaires s'apprentent à passer le flambeau. En entraînant sa conjointe dans l'aventure, il retrouve en affaires cette complicité qui les unit déjà dans le sport.

Gestionnaires autodidactes, ils prennent chacun leur place selon leurs forces et aptitudes. Roxanne s'occupe du marketing et des ressources humaines. Comme directeur de production et des opérations, Simon met en place les processus aptes à optimiser chaque service et à assurer la cohésion des équipes.

Dès les premiers mois, les jeunes repreneurs entament de gros changements. Roxanne achète une pointeuse électronique et des caisses électroniques; Simon se charge d'équiper les cuisines de fours intelligents. « On était sans cesse en train de faire des réparations coûteuses », déplore-t-il.

« On a consulté notre monde pour nous aider à choisir les meilleurs équipements puisque, au final, ce sont eux qui les utilisent, souligne la commerçante. On a fait des réunions pour annoncer les changements, on a aussi nommé des superviseurs, des chefs d'équipe... On a bâti une belle pyramide. » Le couple apprend à déléguer et à faire confiance à ses employés qui, en retour, se sentent valorisés et reconnus.

Rénover pour le bonheur de l'équipe

« Quand on a repris la boucherie, ça roulait, mais on manquait déjà d'espace », confie Roxanne. Après avoir racheté une parcelle de terrain de la ville, ils amorcent des travaux d'agrandissement de 3 millions de dollars en novembre 2024. Au menu : une surface de travail plus ergonomique pour les employés et une salle de repos destinée à leur confort « avec des casiers, des tables, des fauteuils confortables et une vue sur le parc », précise la propriétaire.

Chez Boucherie Idéale, la santé, la famille et le plaisir au travail sont les trois valeurs prioritaires. « Tout ce qu'on a amené comme optimisation, c'était dans le but d'en faire plus, mais avec moins, sans se fatiguer davantage », avance Simon. Malgré le scepticisme de certains, les résultats de ventes lui donnent raison.

Depuis l'arrivée des nouveaux patrons, la boucherie connaît une croissance de 20 % par an. Aujourd'hui, elle vend jusqu'à 6000 plats préparés par semaine et teste une imprimante alimentaire pour personnaliser ses biscuits. « Notre défi, ça va être de ne pas s'éparpiller. On a beaucoup d'idées de développement, on a du monde créatif à l'interne, mais on ne peut pas tout faire », reconnaît la patronne.

Pour Simon Giroux, l'esprit d'équipe et l'attitude sont deux conditions à l'embauche. D'ailleurs, le couple est le premier à montrer l'exemple en suivant sa routine du matin : saluer chaque personne, prendre des nouvelles et souligner les bons coups. « Le monde chante à la *job*; on les entend rire, aussi », sourit Roxanne Vigneault. Et les clients le remarquent.

« Le plus dur, c'est de ne pas s'oublier sur le plan personnel. Je ne voudrais surtout pas que nos enfants disent plus tard que Maman et Papa n'étaient jamais là. Puis, pour notre santé mentale, on a recommencé à s'entraîner, Simon et moi. Ensemble », conclut la jeune mère de famille.

