

Accommodation Domon à Sherbrooke Linda Domon et Jean-Yves Therrien, propriétaires

Poursuivre l'histoire familiale

Après s'être perdus de vue pendant une dizaine d'années, Linda Domon et Jean-Yves Therrien se sont retrouvés. Ensemble, ils ont décidé de reprendre le dépanneur de M. Domon, acheté en 1982 par le père de Linda, qui l'a dirigé pendant 25 ans avant de passer le flambeau à son fils Mario. Depuis, le couple n'a eu de cesse de faire prospérer l'entreprise familiale.

« On a chacun fait notre vie de notre côté, on a eu des enfants, puis nos chemins se sont croisés. On voulait notre commerce à nous. Ce dépanneur, c'est comme notre bébé, on veut que ça aille bien, on aime le voir grandir », explique Linda Domon, copropriétaire.

« Le paradis des sandwiches »

Si certains rayons ont disparu au fil des ans, comme la section vidéo et les peintures, le prêt-à-manger, lui, a pris une ampleur considérable et fait aujourd'hui la réputation du dépanneur.

Pâtisserie-boulangère de formation, Linda fournissait déjà le commerce familial en gâteaux à l'époque où son père, puis son frère, en assuraient la gestion. Aujourd'hui, elle poursuit la confection de pâtisseries, tout en ayant développé de nouvelles compétences en cuisine.

Pâtés à la viande, pâtés au poulet, pâtés chinois, lasagnes, pâtes, sandwiches, pizzas... tout est fait maison, majoritairement avec des produits locaux. Et même la fille de Linda a rejoint l'équipe.

« Certains font 30 minutes de route pour se procurer des pâtés à la viande parce qu'ils disent que ça goûte comme celui de leur mère ou de la grand-mère », sourit la commerçante.

La qualité, la fraîcheur et la variété de l'offre sont telles qu'il peut s'écouler jusqu'à 200 sandwiches par jour. Un client a

d'ailleurs surnommé le dépanneur « le paradis des sandwiches »!

« Au début, Linda étalait sa pâte à pizza au rouleau à pâtisserie. Maintenant, c'est le laminoir qui fait la job et on s'est équipé d'une table à pizza. Ça a accéléré le débit et on a pu augmenter notre production », souligne Jean-Yves Therrien, copropriétaire et conjoint de Linda Domon.

Si le dépanneur est également reconnu pour son impressionnante sélection de microbrasseries, c'est sans doute grâce à Jean-Yves. L'homme tient à s'approvisionner auprès de producteurs locaux qui proposent des bières, des vins et des cidres aux saveurs uniques et recherchées. Les participants aux événements comme les courses de drag, les travailleurs de la construction et les gens de passage figurent parmi les plus fidèles amateurs.

Plus qu'un dépanneur, un magasin général

Au-delà des produits alimentaires et des boissons, le dépanneur a continuellement diversifié son offre, particulièrement durant la pandémie. Considéré comme un service essentiel, il a connu une importante croissance pour répondre aux nouveaux besoins de sa clientèle.

« On s'est mis à vendre beaucoup de terre à jardin parce que les gens confinés chez eux ont commencé à jardiner. Le département de la quincaillerie a grossi pour fournir du matériel aux pêcheurs et surtout aux chasseurs. On a aussi acheté un *lift* pour se faire livrer et transporter plus de marchandises. Grâce aux volumes, on a été capables d'être très compétitifs au niveau des prix », confie le commerçant.

Aujourd'hui, le dépanneur vend aussi bien des bottes de travail que des carottes pour les chevreuils, du sel pour adoucisseurs d'eau ou encore

de l'essence grâce à sa station-service.

Les concours et les récompenses ne manquent pas d'attirer et de fidéliser la clientèle : un café gratuit à l'achat de 25 litres d'essence, le tirage de deux cartes-cadeaux de 25 \$ chaque semaine et, à chaque saison, de gros prix offerts en partenariat avec Labatt et d'autres fournisseurs.

Les copropriétaires sont également reconnus pour leur service ultra-personnalisé. « On n'hésite pas à porter les produits jusqu'à l'auto des clients, ou à aider les personnes à mobilité réduite », assure Jean-Yves.

Et comme on n'est jamais mieux servi que par soi-même, le propriétaire a décidé d'acheter un tracteur afin d'assurer lui-même le déneigement de l'entrée et du stationnement, sachant que jusqu'à 800 clients peuvent fréquenter le commerce chaque jour durant la haute saison, de mai à septembre.

Même si les conjoints se partagent les responsabilités selon leurs forces respectives, ils sont animés par la même volonté de réussir. Malgré de gros problèmes de santé, Linda est toujours demeurée fidèle au poste, tandis que Jean-Yves, capable de prendre le relais dans presque toutes les sphères de l'entreprise, est sur tous les fronts, de l'aube jusqu'à la nuit tombée.

« On ne compte pas nos heures et on n'a pas pris de vacances depuis 2016. Mais ça a payé, car on a pu rembourser bien avant le temps l'argent emprunté à mon frère sans qui on n'aurait jamais pu acheter le dépanneur », conclut Linda Domon.

À bientôt 84 ans, M. Domon et Mario viennent encore donner un coup de main pour la commande d'épicerie et plus au besoin, tandis que son autre fille s'occupe désormais de la comptabilité. Une preuve de plus que, chez les Domon, le commerce est bel et bien une affaire de famille.

