



ACCUEIL

DOSSIERS

EMPLOIS

GUIDE DES FRANCHISES

MAISON

NOUVELLES

PROFILS

Visitez



Profils

Mise à jour : 01-03-2002 04:00:00

Suivre sa voie... Denise Cornellier, traiteur

Denise Cornellier, traiteur

Sylvie Rivard - *Décideurs*

Depuis qu'elle est toute petite, Denise Cornellier a toujours aimé bien manger et cuisiner. «Ça a toujours fait partie de ma vie, mais jamais avec l'idée de le faire pour gagner ma vie», affirme celle qui a pourtant la chance de vivre aujourd'hui des fruits de sa passion.

Après un diplôme en sciences de la santé et un baccalauréat en psychologie, Denise Cornellier travaille d'abord en relation d'aide

Décideurs
 >>> le magazine des entrepreneurs


© Décideurs

auprès d'ex-détenus, puis avec des déficients mentaux. On est bien loin des cuisines... Pourtant, même une fois sa vie professionnelle entamée, son goût pour la cuisine demeure bien présent, d'autant plus qu'elle est constamment sollicitée par ses proches, ses parents et ses amis, qui connaissent sa passion. «Avant mon bac, je cuisinais pour moi et pour les amis que je recevais, mais par la suite, j'ai eu davantage de temps pour en faire pour les autres. Un jour, une de mes soeurs, qui organisait un colloque, m'a demandé de préparer le repas. Il devait y avoir environ 150 convives. J'ai fait ça dans ma cuisine avec deux copines.»

Les fins de semaine, elle continue de se faire la main dans les cuisines du restaurant d'une autre amie, situé près de la rivière Richelieu. C'est à ce moment-là qu'une annonce dans *La Presse* attire son attention. «L'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ) proposait des cours du soir en cuisine professionnelle. J'ai traficoté mon curriculum vitæ, car je n'avais rien fait à plein temps en cuisine; j'ai fait la demande, j'ai passé l'entrevue et j'ai été acceptée.»

Tout en continuant à travailler en relation d'aide à plein temps, l'aspirante cuistot étudie pendant deux ans et demi en effectuant de petits contrats de traiteur. «Ça prenait de plus en plus de place dans ma vie!» Après ses cours du soir, elle s'inscrit à un autre cours de l'ITHQ, à plein temps cette fois. «Lorsque l'ITHQ a ouvert ce cours en nouvelle cuisine québécoise - ce qui m'intéressait fortement -, j'ai postulé et je me suis dit que, si j'étais acceptée, je me lancerais à plein temps.» Ce qui fut fait!

Cette année d'études est déterminante pour Denise Cornellier. «C'était l'année de la Transat Québec-Saint-Malo. L'Office franco-québécois pour la jeunesse organisait une traversée sur le Mermoz, avec à son bord des Québécois et des Français. La fondation Gérard-Delage a payé le voyage à tous les étudiants de ma classe. Sur le navire, nous avons effectué un stage en cuisine.»

Cette même année, elle se distingue parmi ses collègues. «Notre classe participait à un concours, et j'ai gagné les Lauriers d'Or, en 1984.» Ce prix est assorti d'une bourse de 2 000 \$. Grâce aux relations d'une copine qui revient de France, elle décroche un emploi dans un restaurant sur les Champs-Élysées... «Je suis arrivée en France avec mon 2000\$ et un emploi pour trois mois.» Elle y est restée plus d'un an. Une fois en France, les rencontres se succèdent. La plus importante est celle avec le traiteur Saint-Clair. «Ça a été un très grand tournant dans ma vie.» Son passage chez Saint-Clair la conduit à la Délégation générale du Québec à Paris, où elle remplace le chef, tombé malade... puis à la Délégation générale du Québec à Rome. Une suite d'événements ramènent Denise au Québec. Elle s'installe sur la Rive-Sud de Montréal, où elle travaille durant un an, dans sa cuisine. En 1987, Denise Cornellier traiteur ouvre officiellement ses portes, rue McGuire. Quelques années plus tard, Denise Cornellier achète l'immeuble du boulevard Saint-Laurent, à Montréal, où se trouvent actuellement les bureaux et les cuisines de l'entreprise.

Aujourd'hui, Denise Cornellier ne cuisine plus. «Je conçois des menus, des plats. Je suis un peu comme un chef exécutif dans une cuisine, le chef d'orchestre de l'ensemble de l'entreprise. Je vois à la bonne marche de tout, selon ma philosophie, car pour moi, être traiteur ce n'est pas juste faire de la cuisine; c'est l'organisation de l'événement. Il faut s'occuper de la location de la vaisselle, du décor, de la musique... toute une ambiance et une façon de voir les choses qui font partie de mon entreprise.»

Dans son appartement surplombant les cuisines, elle repense à son cheminement. Les choses se sont faites étape par étape. Denise Cornellier ne s'est pas dit qu'elle allait devenir traiteur et avoir tant d'employés. «Je voulais faire quelque chose que j'aimais, faire de la cuisine, aller chez les gens; c'était clair. C'était vraiment un plaisir que je m'offrais.»

Un plaisir qui lui permet de mordre dans la vie à belles dents.

Caractéristiques de l'entrepreneure selon Denise Cornellier

- Ténacité: s'accrocher à son rêve!
- Faire ce que l'on aime.
- Ne pas s'enliser dans la routine quotidienne.
- Savoir ce que l'on veut faire de son entreprise.
- Franchir les étapes une à la fois.

[\[Autres profils\]](#)

