

Mise à jour: 22/12/2010 21:22

Consommation

Les traiteurs font de bonnes affaires cette année

(Agence QMI)

Jean-François Cyr

Imprimer cette page 

MONTREAL - Le temps des fêtes est synonyme de plaisirs de la table. À Montréal, des entreprises et des particuliers font appel aux services d'un traiteur pour conjuguer bonne bouffe et soirée arrosée, une manne pour les propriétaires de ces commerces qui réalisent jusqu'au tiers de leur chiffre d'affaires durant cette période.

«C'est pour nous un moment extrêmement fort de l'année. Les semaines entre la mi-novembre et Noël représentent environ 40 % de notre chiffre d'affaires annuel. C'est beaucoup de boulot. Une douzaine de personnes travaillent à des heures variables», a dit Marie-Pier Therrien, qui dirige depuis peu la division traiteur du restaurant Buona Notte, situé sur le boulevard Saint-Laurent.

Pouvant accommoder jusqu'à 1500 personnes, Mme Therrien affirme que de plus en plus de gens utilisent les services de traiteur en décembre. «Il y en a pour tous les goûts et tous les budgets, qui peut varier de 40 \$ à 150 \$ par personne. Bien des clients corporatifs font leur réservation en juin. D'autres commandent de la nourriture pour emporter afin de recevoir au réveillon.»

Au sortir de la récession

La propriétaire du traiteur Cornelier, ouvert depuis plus de 25 ans, abonde dans le même sens. «L'an dernier, la question économique était difficile. Mais cette année, on note une augmentation importante des ventes», dit Denise Cornelier. Le chiffre d'affaires de son entreprise est d'environ 20 % pour les quatre semaines qui précèdent Noël.

Le président de l'Association des traiteurs professionnels du Québec, Pierre Carrier, également propriétaire de l'établissement Agnus Dei, explique que pour la majorité des traiteurs, le temps des fêtes représente entre 25 et 28 % des revenus annuels.

«Le marché traiteur durant les fêtes est extrêmement important. En raison de l'austérité économique des dernières années, on s'attendait encore à une année difficile. Les clients semblaient réticents en novembre, mais finalement ça va bien. La tendance pour décembre est une augmentation des ventes de 15 % par rapport à l'an dernier», précise M. Carrier.

Selon lui, il y aurait environ 150 traiteurs reconnus dans la métropole.



Pour la majorité des traiteurs, le temps des fêtes représente entre 25 et 28 % des revenus annuels. Marie-Pier Therrien du Buona Note traiteur lance d'emblée que c'est la période la plus importante de l'année.

© Agence QMI / Sébastien St-Jean