



PLAN DU SITE | FIL RSS | : Ouvrir une session | S'inscrire

Concours | Petites Annonces | Emplois | Abonnement aux quotidiens

CYBERPRESSE.CA | LA PRESSE AFFAIRES | MON CINEMA | MON TOIT | MON VOLANT | TECHNAUTE

Accueil | Économie | Bourse | Finances personnelles | Opinions | Dossiers | PME | Carrières/Emplois | Vidéos | Têtes d'affiche

Accueil > PME > Région de Montréal > Un succès boeuf pour des pizzas québécoises

Un succès boeuf pour des pizzas québécoises

Publié le 22 février 2010 à 07h22 | Mis à jour le 22 février 2010 à 07h26



Photo Stéphane Champagne, collaboration spéciale [Agrandir](#)

Les pizzas surgelées que prépare Alexandre Brunet et commercialise sous la marque Stromboli sont tellement populaires que le jeune dirigeant d'entreprise se demande quelle est la meilleure façon de gérer sa croissance, laquelle atteint 250% par mois ces temps-ci.

Stéphane Champagne
LA PRESSE

(Montréal) Alexandre Brunet, d'Alimentation Cinq Sens, est presque dépassé par les événements. Les pizzas surgelées qu'il prépare et commercialise sous la marque Stromboli sont tellement populaires que le jeune dirigeant d'entreprise se demande quelle est la meilleure façon de gérer sa croissance. Et dire que les gens de Loblaws vont arriver chez lui à la fin février.

Ce n'est certainement pas Alexandre Brunet qui s'en plaindra. L'entrepreneur de 35 ans veut devenir la référence québécoise, sinon nord-américaine, dans les pizzas surgelées à croûte mince. Et il est en train de gagner son pari.

Ces temps-ci, sa croissance mensuelle dépasse les 250%. La PME de 20 employés prépare environ 10 000 pizzas par semaine. Elle vise 20 000 unités sur une base hebdomadaire, donc environ 1 million de pizzas par année. Ses ventes, actuellement de 2,5 millions de dollars, devraient ainsi doubler d'ici la fin de 2010 si l'objectif est atteint.

Le marché est en croissance, dit Alexandre Brunet. En 2009 seulement, les ventes de pizzas surgelées à croûte mince ont augmenté de 13% au Canada, où le marché (toutes pizzas surgelées confondues) dépasserait le milliard de dollars. Stromboli est en concurrence directe avec les Kraft, McCain et autre Dr. Oetker de ce monde.

«On ne peut pas dire non à Loblaws, qui détient 31% du marché de l'alimentation au Québec. Mais en même temps, il faut être réaliste. Nous fabriquons nos pizzas à la main et nous voulons continuer à le faire. Il va falloir prendre les bonnes décisions», explique Alexandre Brunet, dont la dégainie rappelle celle d'une rock star.

Stromboli, c'est le nom d'une pizzeria populaire du Plateau-Mont-Royal que le jeune entrepreneur a fondée alors qu'il n'avait que 22 ans. Mais c'est aussi une marque de pizzas surgelées qu'Alexandre Brunet commercialise depuis 2003. Avec deux autres partenaires, le jeune homme a fondé en 2006 une pizzeria industrielle au cinquième étage d'un immeuble de la rue Fullum.

Les 11 pizzas Stromboli, dont deux sont certifiées biologiques (une première pour une entreprise canadienne), sont vendues dans environ 400 points de vente au Québec, principalement dans des supermarchés Metro et IGA. Elles se détaillent entre 6,29 et 6,99\$. Les pizzas d'environ 300 g se déclinent dans différentes saveurs (pleurotes, chèvre et gouda, poulet mariné, etc.).

Ingrédients québécois

La popularité des pizzas Stromboli s'explique de différentes façons, croit Alexandre Brunet. Elles répondent tout d'abord à un besoin; les pizzas surgelées faites au Québec ne courent pas les rues. Mais aussi, ajoute l'homme d'affaires, ses produits sont «santé», ils ont bon goût et ils sont fabriqués à 85% avec des ingrédients québécois, ce qui leur permet de porter l'étiquette «Aliments Québec».

D'ailleurs, le président d'Alimentation Cinq Sens est plutôt fier d'apposer cette étiquette sur chacun de ses produits. Le jeune homme se fait le chantre de l'achat local. «Chaque fois que les ventes de produits Aliments Québec augmentent de 1%, c'est 1800 emplois qui sont créés au Québec. La provenance des aliments que l'on consomme devrait préoccuper les gens davantage», croit Alexandre Brunet.

Le président et principal actionnaire de la PME de 20 employés s'intéresse à la restauration depuis l'âge de 14 ans, époque où il lavait la vaisselle dans une pizzeria de Saint-Sauveur. Il était fasciné par le pizzaiolo de l'endroit qui, en bon pédagogue, a pris le jeune plongeur sous son aile et lui a appris tous les secrets d'une bonne pizza.

Mais ce n'était pas suffisant. Assoiffé de connaissances, Alexandre Brunet a par la suite travaillé dans les pizzerias les plus branchées à Montréal. À son tour, il est devenu un pizzaiolo professionnel. «Mon père (avocat et ancien grand patron d'Ogilvy Renault) et ma mère devaient sûrement se demander ce que j'allais faire avec mes connaissances de pizzaman», rigole le jeune entrepreneur.

Lorsqu'il a ouvert sa pizzeria industrielle en 2006, Alexandre Brunet a fait équipe avec Pierre Gingras, VP ventes et distribution, et Mark Vilcek, VP à l'exploitation. Il se félicite de sa décision. «Sans ces deux-là, l'entreprise et moi serions morts au moins huit fois déjà», explique ce père de deux enfants dont l'année 2010 sera marquée de nouveau par le passage de la cigogne.

AA Taille du texte

Imprimer

Envoyer

Partager

Investissement Québec
FACILITER • FINANCER • PROPULSER

DOSSIERS »



PME
Tout sur les PME »

À LIRE AUSSI

- ▶ Nestlé achète des activités de Kraft pour 3,7 milliards US
- ▶ Le juge olympique
- ▶ Ogilvy Renault: une enquête sans précédent au Québec
- ▶ Nortel veut retenir ses employés clés
- ▶ Le bénéfice d'Agrium recule à 30 millions US

SUR LE MÊME THÈME

- ▶ Ogilvy Renault
- ▶ Kraft
- ▶ Metro
- ▶ Pierre Gingras
- ▶ Commerce électronique et transactions en ligne

DU MÊME AUTEUR

- ▶ Un succès boeuf pour des pizzas québécoises
- ▶ Quartz nature: l'image du Canada fait vendre des manteaux
- ▶ Une PME à contre-courant
- ▶ Trois-Rivières mise sur l'aviation
- ▶ Plaisanciers recherchés sur le Saint-Maurice

RECHERCHE

site cote web Pages Jaunes^{MC}

Google Recherche personnalisée

publicité

RBC Placements en Direct

Testez vos stratégies de placement avant d'acheter.

[Je veux m'exercer >](#)

Membre FCPE

LES PLUS POPULAIRES

Heure | Jour | Semaine

- ▶ Le prix de l'essence bondit dans la région de Montréal
- ▶ Flaherty mijote un régime minceur
- ▶ Village olympique de Vancouver: catastrophe financière évitée?
- ▶ Le drame espagnol
- ▶ Équilibre budgétaire: oeil pour oeil, dent pour dent
- ▶ Les prochaines années seront difficiles, avertit Bachand

Tous les plus populaires »

publicité

Économisez avec l'impression recto verso

Économisez 50 \$

EPSON

publicité

Annonces Google

Recettes de Pizza
Plusieurs Recettes de Pizza Pizza facile à cuisiner. Idée Pizza
www.coupdepouce.com/Pizza

Internet Haute Vitesses
Services d'affaires Internet haute vitesse. Contactez TeraGo!
www.terago.ca

Recette Fromage
Suggestions de Fromages Pour Votre Prochaine Dégustation!
www.AlexisDePortneuf.com

Forfait tel IP + HV câble
Économisez avec le combo téléphone et Internet haute vitesse
www.oricom.ca

Payons 50\$ à 150\$
Vous habitez à Québec ? Soyez payés, donnez votre opinion.
www.mbaweb.ca