

ÊTRE JEUNE ET AVOIR L'ESPRIT D'ENTREPRENDRE

Edith Dagenais, pâtissière Profession : **ENTREPRENEURE**

Démarrer son entreprise, devenir son propre patron, être propriétaire... un rêve pour plusieurs jeunes du quartier! Cependant, est-ce possible d'être jeune et entrepreneur? Pour en savoir davantage sur le sujet, le Carrefour jeunesse-emploi Hochelaga-Maisonneuve publiera différents portraits sur ces jeunes qui ont réussi à créer leur propre emploi. Voici donc notre premier portrait, Édith Dagenais, pâtissière et... entrepreneure.

En affaires depuis mars 2005, la jeune propriétaire de la pâtisserie et chocolaterie Praline et Caramel s'est forgée une fidèle clientèle dans le quartier Hochelaga-Maisonneuve.

Avec moins d'un an d'existence, l'entreprise a déjà pignon sur rue, « une situation qui n'était pas supposée se produire avant au moins deux ans », selon Édith Dagenais. En effet, l'entrepreneure voulait tout d'abord trouver un local pour le convertir en atelier de production afin de fournir les traiteurs et restaurants en minoiseries sucrées, mais les gens qui passaient désiraient acheter sur place. Par conséquent, elle s'est donc rapidement mise à vendre ses produits directement aux clients. L'entrepreneure ajoute que « le « must » par les temps qui courent sont les chocolats chauds mexicains. Les clients en raffolent. »

Parcours scolaire et expériences professionnelles

Depuis l'âge de 15-16 ans, Édith pensait déjà à devenir entrepreneure. Dans le cadre d'un projet scolaire, elle avait décidé de fabriquer ses propres chocolats et les avait photographiés. Après cet épisode, elle disait souvent que « ce serait plaisant de s'en aller là-dedans ». Ce fut le cas!

De 17 ans à 19 ans, afin d'obtenir son diplôme d'études professionnelles (DEP), la future propriétaire a étudié à l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ) en pâtisserie-chocolaterie et a suivi un cours en technique de gestion de services alimentaires et de la restauration afin de se familiariser avec la gestion d'une entreprise en alimentation. Tranquillement, elle allait chercher les outils pour arriver un jour à démarrer sa propre « business ».

En plus d'étudier dans le domaine de la pâtisserie-chocolaterie, Édith est allée acquérir de l'expérience sur le marché du travail, entre autres, en tant que chef-pâtissière chez Denise Comellier traiteur pendant un an en 2003-2004.

Parcours de création d'entreprise

Après avoir complété sa formation professionnelle, la pâtissière a suivi le cours Lancement d'une entreprise au Service d'aide aux jeunes entrepreneurs du Montréal-métro (SAJE) pendant trois mois. Après cette période, elle a profité du programme Soutien au travail autonome (STA) du SAJE pendant un autre trois mois. Pendant ce temps, elle a rédigé son plan d'affaires, cherché un local, du financement, etc. Environ 7 mois après avoir terminé ce programme, Édith Dagenais ouvrait son entreprise sur la rue Ste-Catherine Est.

Afin de compléter son financement de base au démarrage, elle a reçu deux bourses Jeune promoteur de 6000\$, dont une par l'intermédiaire de la Corporation de développement de l'Est (CDEST) et une autre de la Fondation du maire de Montréal pour la jeunesse, pour un total de 12000\$.



Pâtisserie Praline et Caramel

Trucs et conseils au démarrage

Selon la jeune femme, « avoir un bon plan d'affaires en main est l'une des choses les plus importantes au démarrage car c'est la ligne directrice des tous premiers développements d'une jeune entreprise ». Édith a aussi souligné vivement qu'il faut aimer ce que l'on fait.

Du côté plus technique, elle conseille de suivre le cours Lancement d'une entreprise car elle en a appris beaucoup sur la mise en marché, la publicité, le marketing, les ressources humaines, la gestion, etc. De par son expérience, Édith ajoute que tout jeune entrepreneur doit se don-

ner une marge de manœuvre dans sa planification financière car lorsqu'un imprévu survient, ce montant d'argent aide énormément. Elle l'a malheureusement constaté cet été quand son air climatisé a brisé durant une période chaude de juillet. En plus de la perte de confort, une série complète de chocolats a fondu.

Pourquoi Hochelaga-Maisonneuve?

Les raisons qui ont motivé la jeune entrepreneure à établir son entreprise dans Hochelaga-Maisonneuve reposent sur un choix personnel puisqu'elle habite elle-même dans le quartier depuis 5 ans. De plus, le prix du local était abordable, la vitrine était attrayante et il n'y avait pas d'autres entreprises de ce genre à proximité donc peu de concurrence.

La mise en marché s'est faite naturellement et facilement puisque l'entrepreneure a avoué n'avoir fait aucune publicité. Les clients se sont présentés en passant sur la rue. « La fidélité des gens du quartier et le « bouche à oreille » ont bien aidé », a souligné la jeune entrepreneure.

L'entreprise fournit d'autres commerçants en chocolats. Édith apprécie grandement l'entraide qui s'est développée avec les autres commerçants du coin. Ils s'appellent pendant les temps plus tranquilles, se réfèrent des clients, etc.

Compétences et qualités entrepreneuriales

Une chose est certaine pour Édith Dagenais : « Lorsqu'on démarre une entreprise, il faut connaître son produit ». La crédibilité de l'entreprise en dépend. De plus, elle croit aussi que sans sa créativité, son sens manuel et artistique, elle n'aurait pas aussi bien réussi dans le domaine.

Depuis décembre dernier, la jeune entreprise peut compter sur l'aide de quatre nouveaux employés à temps partiel. Une valeur ajoutée au service à la clientèle! Pour en savoir davantage sur cette pâtisserie et chocolaterie, rien de mieux que de visiter l'entreprise et goûter aux diverses douceurs en se présentant à l'adresse suivante : Pâtisserie Praline et Caramel, 3843, rue Ste-Catherine Est. Pour une commande : Édith Dagenais au (514) 529-0505.

Pour plus de détails sur les programmes et formations en démarrage d'entreprise, veuillez vous renseigner auprès du Carrefour jeunesse-emploi Hochelaga-Maisonneuve au numéro suivant : (514) 523-2400.

DÉFI
de l'entrepreneuriat
jeunesse

ye
HOCHÉLAGA
MAISONNEUVE