

Jérémie Lévesque, Naoufal Bensaïad, Samuel Poulin
Projet Web
582-518-MO, groupe 000001

Les Savoureux - Équipe CAJUN
Copy-deck-fr-v1

Travail Présenté à
M. Maxime Larrivée-Roy

Collège Montmorency
Le 16 Septembre 2022

Table des matières

Page d'accueil

- Section navigation

- Section héro

- Section nouvelle

- Section service

- Section témoignage

- Section pied-de-page

Page À propos

Page Nouvelles

- Article 01

- Article 02

- Article 03

- Article 04

- Article 05

- Article 06

- Article 07

- Article 08

- Article 09

- Article 10

- Article 11

- Article 12

- Article 13

Page Services

Page Équipe

Page Histoire

Page 404

Page d'accueil

Section navigation - menu :

- Nouvelles
- Services
- Équipe
- Histoire

Boutons:

- EN

Section Héro :

Carrousel - 01:

Titre: Du goût a garocher partout!

Image:carrousel_coq.png

Carrousel - 02:

Titre: Ont est pas juste bon

Image: carrousel_epice.png

Carrousel - 03:

Titre: Tel que vue dans l'émission

Image: carrousel_dragon.png

Section nouvelle:

Carte - 01 :

Image:oeildragon.jpg

Titre: Tel que vue dans l'oeil du dragon

Date: mercredi 22 juin 2022

Contenu: Visionnez votre extrait de l'émission...

Bouton: Lire plus

Carte-02 :

Image: lapresse.jpg

Titre: Les Savoureux dans La Presse

Date: 11 avril 2020

Contenu: Face à la crise: et ajoutez une pincée de COVID-19...

« Une belle aventure dans un moment tellement pas opportun ! », lance Martine Charbonneau, d'entrée de conversation.

L'entreprise qu'elle a rachetée à la mi-mars es...

Bouton: Lire plus

Carte - 03 :

Image: 1-6-4.jpg

Titre: NOS ENSEMBLES DE 12/6/4 ET 3 POTS - QUEL BEAU CADEAU!

Date:

Contenu: Sélectionne les nombre de pots d'assaisonnements qui t'attirent le plus parmi notre collection!

C'est un cadeau idéal pour toi-même (c'est important de penser à soi ...

Bouton: Lire plus

Carte - 04 :

Image:clid'oeil.jpg

Titre: 40 idées cadeaux pour le bas de Noël à moins de 30\$

Date: 02 novembre 2020

Contenu: 36. Ensemble d'épices Les Savoureux...

Bouton: Lire plus

Carte - 05 :

Image: Prixdupublic.jpg

Titre: Les Savoureux- Gagnant Prix du public...

Date:06 Février 2021

Contenu: Le concours Les Aliments du Québec dans mon panier...

Bouton: Lire plus

Carte - 06 :

Image:<https://cdn.shopify.com/s/files/1>

Titre: Les Savoureux dans le Magazine Mieux-être

Date: 10 décembre 2020

Contenu: Ce n'est pas parce qu'on souhaite manger santé qu'on doit négliger le goût....

Bouton: Lire plus

Bouton: Lire plus

Boutons:

- Voir tous

Choix:

Section Services:

Section Témoignage:

Nom:Martine

Image:https://cdn.shopify.com/s/files/1/0090/8063/5451/files/Martine_Charbonneau_480x480.jpg?v=16

Titre:Propriétaire

Sous-Titre:

Texte: C'est une famille qui veut cuisiner sans se casser la tête. C'est du monde vrai monde qui concocte des produits hyper-faciles à utiliser et qui goûtent le ciel. C'est nous ça Les Savoureux.

Bouton: En savoir plus

Pied de page:

Courriel: info@lessavoureux.com

Téléphone: 450-304-0977

Adresse: 55 Rue Claude-Audy, Saint-Jérôme QC J5L 0J2

Copyright: © Les Savoureux

Page Nouvelles

Article - 01 :

Image:oeildragon.jpg

Titre: Tel que vue dans l'oeil du dragon

Date: mercredi 22 juin 2022

Contenu: Visionnez votre extrait de l'émission

Entreprise : Les Savoureux

Noms : Martine Charbonneau et Ghyslain Larose

Ville : Prévost

Offre : 50 000\$ pour 10%

Description : Les Savoureux conçoit et manufacture des mélanges d'épices biologiques et sans sucre constitués uniquement d'herbes et d'épices 100% naturelles.

Site web : lessavoureux.com

Entente : Nicolas Duvernois 50 000\$ pour 10%

Sous-titre: Visionnez votre extrait de l'émission

Article - 02 :

Image: lapresse.jpg

Titre: Les savoureux dans La presse

Date: 11 avril 2020

Sous-titre: Quand elle a racheté les assaisonnements Les Savoureux, début mars, Martine Charbonneau voulait épicer sa vie. Elle a été servie.

Contenu:

Face à la crise: et ajoutez une pincée de COVID-19...

« Une belle aventure dans un moment tellement pas opportun ! », lance Martine Charbonneau, d'entrée de conversation.

L'entreprise qu'elle a rachetée à la mi-mars est lilliputienne, mais il en va de l'entrepreneuriat comme des épices : il suffit d'une petite dose pour pimenter une existence. Tout est question de proportion.

Au début de l'année encore, [Les Savoureux](#) étaient tenus à bout de bras par un jeune couple de Trois-Rivières, qui se spécialisait dans les assaisonnements bio et sans sucre – une particularité qui avait attiré l'œil et les papilles de Martine Charbonneau.

L'entreprise distribuait ses mélanges en sachets sur l'internet et dans une quarantaine de petites épiceries.

D'abord cliente, Martine Charbonneau était en quelque sorte devenue ambassadrice de la petite firme, dont elle mentionnait les produits sur sa page Facebook, vouée à l'alimentation santé.

Le 10 février, elle a reçu un courriel des propriétaires, lui annonçant qu'ils fermaient l'entreprise parce que la naissance d'un deuxième enfant ne leur permettait plus de poursuivre leurs activités.

« Un peu égoïstement, j'ai pensé à toutes les recettes que je faisais avec leurs épices et je me suis dit : My God, qu'est-ce que je vais faire ? »

Impulsivement, elle a expédié un texto à la copropriétaire.

« Avez-vous pensé à vendre ? »

— Connais-tu un acheteur ?

— Moi ! »

IMAGE: martine_charbonneau.jpg

Une conversation téléphonique d'une heure a suivi. « Quand j'ai raccroché, j'ai dit à mon conjoint : on fait une offre. »

Acceptée.

Le couple a loué une camionnette et a transporté de Trois-Rivières à Prévost le restant des stocks – une broyeuse à épices, quelques seaux, une poignée de sachets imprimés, des fonds de sacs d'épices.

La transaction a été finalisée le 12 mars.

Le lendemain, le gouvernement annonçait la fermeture des écoles.

« La journée du 13 mars, j'ai eu un méga stress », raconte l'entrepreneure en herbe et épices. « Je n'avais jamais fait d'urticaire de ma vie ! »

Dans l'eau chaude

Il ne restait pratiquement aucun des jolis sachets de plastique conçus et imprimés spécialement pour l'entreprise.

« On a pris nos économies pour les commander aux États-Unis », relate Martine Charbonneau. En attendant la livraison, elle s'est rabattue sur des sachets transparents sur lesquels elle applique des étiquettes imprimées.

Le confinement l'empêchait de faire la tournée des épiceries pour présenter ses lettres de créance. De toute manière, « je ne peux pas les fournir, parce que je n'ai pas le permis du MAPAQ, parce que le MAPAQ est fermé », ajoute-t-elle.

Reste l'internet.

Il fallait commander les coûteuses épices, mais les liquidités étaient pratiquement à sec. La crise entravait également ses démarches de financement.

Dans son plan initial, le couple comptait sur le salaire du conjoint pour combler le manque à gagner du ménage. Comme si la situation n'était déjà pas assez complexe, il travaille pour une firme de chasseurs de têtes – une spécialité très peu sollicitée, par les temps qui courent !

Qu'à cela ne tienne, l'entrepreneure a lancé une campagne de vente d'assaisonnements en précommande, avec promesse de livraison sous quatre à six semaines.

Dans ma tête, je me suis dit : personne ne va acheter des épices pour faire livrer dans six semaines. Mais regarde : tu n'as pas le choix, tu l'essaies !

Martine Charbonneau

Surprise ! « Ça a super bien répondu ! », s'exclame-t-elle.

Elle concocte elle-même les mélanges dans la cuisine commerciale d'une amie.

Les propriétaires précédents faisaient ensacher leur production par une entreprise employant des personnes handicapées. « Je n'ai même pas tenté de faire des recherches ! », dit-elle.

Son conjoint est plutôt mis à contribution – « Il met son filet à cheveux et il ensache ! »

Le moindre de ses exploits n'est pas d'avoir convaincu son ado de 15 ans de participer à l'effort.

Un premier lot de commandes a été expédié le 6 avril. Une soixantaine d'autres attendent les nouveaux sachets, qui doivent arriver incessamment.

« Maintenant, les gens peuvent commander sans délai », se réjouit-elle... avec circonspection.

« Je suis quand même confiante, je suis positive dans la vie. Mais c'est sûr qu'il y a des journées où je fais vraiment de l'anxiété, et d'autres où je me dis : ça va bien aller. »

Pour l'encourager, sans doute, des fenêtres affichent partout cette devise.

Article - 03 :

Image:coupdepouce.jpg

Titre: Les savoureux dans le magazine coup de pouce

Date:

Contenu:

Sous-titre:

Article - 04 :

Image:clind'oeil.jpg

Titre: **40 IDÉES CADEAUX POUR LE BAS DE NOËL À MOINS DE 30\$**

Date: 2 novembre 2020

Contenu: **36. Ensemble d'épices Les Savoureux - 25\$**

Sous-titre:

Article - 05 :

Image:lapresse+.jpg

Titre: Les Savoureux dans la presse +

Date:

Contenu:

Sous-titre:

Article - 06 :

Image:mieuxetre.jpg

Titre: Les savoureux dans le magazine Mieux-être

Date: 10 Décembre 2020

Contenu: Ce n'est pas parce qu'on souhaite manger santé qu'on doit négliger le goût de nos aliments! Pour les *foodies* qui aiment mettre une touche de pep à leurs petits plats. **Les Savoureux** offrent des mélanges d'épices originaux concoctés localement, afin d'augmenter le plaisir de cuisiner.

Qu'on opte pour les assaisonnements BBQ à légumes, à grillades ou même à desserts, tout est fait au Québec à partir d'épices biologiques et sans sucre ajouté. Un petit cadeau amusant à mettre sous le sapin, qu'on peut acheter facilement en ligne et même faire emballer !

Sous-titre: Du piquant sous le sapin

Article - 07 :

Image:prixdupublic.jpg

Titre: Les Savoureux - Gagnant Prix du public - Concours les Aliments du Québec dans notre panier

Date: 06 Février 2021

Contenu: **Le concours *Les Aliments du Québec dans mon panier!* compte parmi les bonnes réalisations de 2020. Visant à faire rayonner les aliments du Québec, 191 détaillants et leurs fournisseurs québécois ont soumis des projets originaux pour valoriser les produits d'ici en magasin. Cette expérience rassembleuse a permis aux consommateurs de découvrir les entreprises et entrepreneurs derrière les produits qu'ils affectionnent, tout en consolidant des partenariats d'affaire entre producteurs et distributeurs.**

Sous-titre: **PRIX DU PUBLIC : LES SAVOUREUX – IGA EXTRA MARCHÉ PICHÉ.**

Contenu: Contenu: **Le concours *Les Aliments du Québec dans mon panier!* compte parmi les bonnes réalisations de 2020. Visant à faire rayonner les aliments du Québec, 191 détaillants et leurs fournisseurs québécois ont soumis des projets originaux pour valoriser les produits d'ici en magasin. Cette expérience rassembleuse a permis aux consommateurs de découvrir les entreprises et entrepreneurs derrière les produits qu'ils affectionnent, tout en consolidant des partenariats d'affaire entre producteurs et distributeurs.**

vidéo: [ADAQuebec \(vimeo.com\)](https://vimeo.com/ADAQuebec)

Article - 08 :

Image:belage.jpg

Titre: Les Savoureux à deux reprises dans Bel Âge

Date:

Sous-titre: **40 idées-cadeaux qui font du bien**

Contenu: 10) Les Savoureux

Des assaisonnements bios et sans sucre qui goûtent le ciel: voilà qui décrit à merveille les produits de la jeune pousse québécoise Les Savoureux. Cette start-up propose une chouette idée cadeau: l'ensemble de six pots d'épices pour les grillades, le poisson, le BBQ, les légumes, le steak... et sa fameuse poudre à saucisses.

49,95 \$ sur le site lessavoureux.com.

Article - 09 :

Image:12-6-4.png

Titre: NOS ENSEMBLES DE 12/6/4 ET 3 POTS - QUEL BEAU CADEAU!

Date:

Contenu: Sélectionne les nombre de pots d'assaisonnements qui t'attirent le plus parmi notre collection!

C'est un cadeau idéal pour toi-même (c'est important de penser à soi !!), pour tes êtres chers ainsi qu'en cadeaux corporatifs pour tes clients clients ou employés...

Un fois vides, on refait le plein avec des sachets vendus à l'unité ou notre populaire format VRAC :)

Article - 10 :

Image:journalaccs.png

Titre: Les savoureux dans le journal .journalaccs.ca

Date: 13 juillet 2022

Sous-titre: **Elle aimait tellement les produits qu'elle a acheté la compagnie**

Contenu:

Martine Charbonneau était ambassadrice de l'entreprise Les Savoureux de Saint-Jérôme. Elle a appris que les anciens propriétaires voulaient fermer leurs portes. « *Comme j'aimais tellement leurs produits, nous avons fait une offre et nous avons acheté* », souligne Martine.

Par ailleurs, un imprévu est arrivé. L'entreprise a été rachetée le 8 mars 2020, quelques jours avant la pandémie. « *Avec la COVID, mon conjoint, qui est chasseur de têtes, n'avait plus d'emploi. Il s'est alors joint à moi et maintenant, nous travaillons tous les deux à temps plein dans l'entreprise. Nos deux*

filis font aussi partie de l'équipe », explique la présidente Martine Charbonneau.

Sous-titre: **Ambassadrice**

Nutrithérapeute de formation, Martine est coach en alimentation. « L'image de marque et le fait que les produits sont sans sucre m'avaient attirée. C'est comme ça que je suis devenue ambassadrice. L'achat en ligne était déjà dans la culture de l'entreprise. Par ailleurs, nous avons changé la façon de faire, on a mis en place un nouveau processus. Les anciens propriétaires faisaient leurs achats et mélangeaient les produits dans une cuisine commerciale qu'ils louaient. De notre côté, nous avons un local à Saint-Jérôme où l'on fait tout. On mélange, on ensache et on étiquette, le tout manuellement. On vend en ligne et nous avons plus de 350 points de vente. Quand on a repris l'entreprise, il y avait 35 points de vente », raconte-elle.

Sous-titre: **La petite histoire de Martine**

Diplômée du Collège des médecines douces du Québec, Martine est une passionnée de cuisine depuis toujours. Elle a perfectionné son art au fil des années. Maintenant, elle peut jumeler sa passion à son travail. ***« En 2012, j'ai fondé un service de traiteur. Mon but premier était de préparer des mets santé et savoureux pour les familles pressées. Ce créneau fut porteur puisqu'il facilitait la vie des gens pressés en leur donnant accès à des plats réconfortants et nutritifs dans un concept clé en main »***, explique Martine.

Cette expérience l'a amenée à collaborer avec des magazines connus ainsi qu'avec des compagnies alimentaires de renommée internationale pour développer des recettes santé. En 2016, elle entreprend des cours au Collège des médecines douces du Québec. Elle voulait parfaire ses connaissances en cuisine avec des connaissances académiques. ***« Depuis, j'ai obtenu mon diplôme avec succès en Nutrithérapie et j'ai entrepris une carrière d'accompagnatrice en régime cétogène ou faible en glucides »***, explique-t-elle.

Notre mission est de rendre la vie plus facile en cuisine en offrant des produits qui allient saveurs, qualité et santé.

Sous-titre: **Dans l'œil du dragon**

Le 22 juin dernier, l'entrepreneure était de un passage avec son conjoint et ses deux fils. « En allant à l'émission Dans l'œil du dragon, on allait chercher de la visibilité et un partenariat pour avoir des conseils. On voit 8 minutes à la télévision, mais le tournage de notre présentation a duré près d'une heure. On a reçu plusieurs conseils des dragons. Et finalement, on a reçu une offre de Nicolas Duvernois. On demandait 50 000 \$ pour commencer l'automatisation et il nous l'a offert. Actuellement, tout est fait à la main. Avec 350 points de vente et une augmentation de ceux-ci avec le passage à l'émission, l'automatisation va nous aider. Mon conjoint et moi sommes à temps plein dans l'entreprise et nous avons 4 employés à temps partiel. »

Sous-titre: **C'est quoi ça, Les Savoureux?**

Ce sont des assaisonnements biologiques et sans sucre. C'est une famille qui cuisine sans se casser la tête. Ce sont des gens ordinaires qui concoctent des produits faciles à utiliser et qui « goûtent le ciel », selon leurs dires.

Pour ajouter au plaisir, ils offrent maintenant des produits alimentaires rehaussés de leurs « savoureuses » épices. (Ex. Viandes marinées, saucisses décadentes, soupes, tofu, boulettes et autres beaux produits bientôt disponibles).

Page À PROPOS

Titre: À propos

Texte: Notre histoire

Sous-titre:

Texte: Dans les médias

Sous-titre:

Texte: FAQ

Sous-titre:

Texte: Devenir ambassadeur!

Sous-titre:

Texte: Épices et herbes biologiques en vrac et en gros

Sous-titre:

Page Services

article - 01:

Image: Tornado_potato.png

Titre: TORNADO POTATO - TORNADE

Date: 15 juin 2022

Contenu: Mont Tremblant, 21 mai 2022. C'était notre première sortie de l'année avec notre vr. On s'est installés, on a sorti les chaises et les verres à vin, ENFIN on avait un aperçu de l'été! Pis ça goûtait bon, oh yesss!

Bouton: Lire plus

article - 02:

Image: bloody_caesar

Titre: BLOODY CAESAR

Date: 13 juin 2022

Contenu: Saviez-vous que le **Bloody César** est une création canadienne datant de 1969? Essayez d'en trouver en Europe ou aux USA, pour voir... C'est vraiment un cocktail d'ici, au même titre que la poutine ou le sirop d'érable.

Bouton: Lire plus

article - 03:

Image: boulettes_cordon_bleu.png

Titre: BOULETTES STYLES CORDON BLEU

Date: 03 juin 2022

Contenu: Petite recette vraiment simple, mais vraiment savoureuse !
On aime ça les boulettes nous autres :-)

Bouton: Lire plus

article - 04:

Image: Burrata.png

Titre: BURRATA SAUCE STYLE ROMESCO

Date: 26 avril 2022

Contenu: Une recette savoureuse et rapide, qui fera un effet WOW à tes invités !
À servir en entrée ou dans un repas "pot luck", avec des croutons de ton choix.

Tu verras, les saveurs explosent dans la bouche !!!

Bouton: Lire plus

article - 05:

Image: DOUCE_TREMPETTE.PNG

Titre: LA DOUCE TREMPETTE < MÉCHANT PIQUANT >

Date: 06 décembre 2021

Contenu: Nous avons "savourisé" une recette que ma belle-mère fait à chaque Noël et que nous aimons tous.

Avec des bugles (tu sais les espèces de chapeaux pointus que nous nous mettions sur le bout des doigts dans notre enfance ?) c'est vraiment succulent mais sur une chips ordinaire c'est le summum !

Bouton: Lire plus

Page Équipe

Titre: Voici notre équipe

Texte:

Sous-titre: Propriétaire

Nom: Martine

Rôle(s): Propriétaire

Image:

https://cdn.shopify.com/s/files/1/0090/8063/5451/files/Martine_Charbonneau_480x480.jpg?v=1644976089

Nom: Ghyslaine

Rôle(s): Propriétaire

Image:

https://cdn.shopify.com/s/files/1/0090/8063/5451/files/Savcorp_-_founders_480x480.jpg?v=1645558607

Page Histoire

Titre: HISTOIRE D'UNE CUISINE SIMPLIFIÉE

Sous-titre: C'est quoi ça, les Savoureux?

Texte: C'est simple! C'est une *startup* d'assaisonnements biologiques et sans sucre.

C'est une famille qui veut cuisiner sans se casser la tête. C'est du monde vrai monde qui concocte des produits hyper-faciles à utiliser et qui goûtent le ciel. C'est nous ça Les Savoureux.

Notre ADN se trouve dans nos mélanges d'épices et d'herbes qui font notre renommée.

Pour ajouter au plaisir, on offre maintenant des produits alimentaires rehaussés de nos savoureuses épices. (Ex. *Viandes marinées, saucisses décadentes, soupes, tofu, boulettes et d'autres beaux produits bientôt disponibles*)

Tu ne trouves pas ces beaux produits sur notre site? C'est normal, ils sont offerts lors de ventes éphémères sur notre site web +/- aux deux mois. Pour être informé de notre prochaine vente, abonne toi à notre infolettre sur notre [page d'accueil](#).

Bon appétit!

Martine Charbonneau - Présidente

Sous-titre: Qui est Martine, "visage" de l'entreprise Les Savoureux ?

Texte: Diplômée du Collège des médecines douces du Québec, passionnée de cuisine depuis toujours, j'ai perfectionné mon art au fil des années me permettant de jumeler ma passion à mon travail. N'est-ce pas merveilleux?

Sous-titre: LA PETITE HISTOIRE:

Texte: En 2012, j'ai fondé un service de traiteur. Mon but premier était de préparer des mets sains et savoureux pour les familles pressées. Ce créneau fut porteur puisqu'il facilitait la vie des gens pressés en leur donnant accès à des plats réconfortants et nutritifs dans un concept clé en main. Cette expérience m'a amenée à être sollicitée pour collaborer avec des magazines connus ainsi qu'avec des compagnies alimentaires de renommée internationale pour développer des recettes saines.

En 2016 j'ai entrepris des cours au Collège des médecines douces du Québec. Je désirais additionner mes connaissances en cuisine à des connaissances académiques. Depuis, j'ai obtenu mon diplôme avec succès en Nutrithérapie et j'ai entrepris une carrière d'accompagnatrice en régime cétogène ou faible en glucides.

Parallèlement à tout cela, j'alimente nos médias sociaux et j'adore cela!

Un soir, en furetant sur Facebook, je tombe sur une publication qu'une amie avait partagée des épices Les Savoureux. La beauté du "branding" attire mon attention (que voulez-vous, je suis entrepreneur dans l'âme) et je m'abonne tout de suite à cette page.

J'y découvre des produits de qualité qui sont bio et SANS SUCRE!!! WOW!!! je suis folle de joie.

Je suis donc devenu ambassadrice des épices Les Savoureux et lorsque j'ai appris la fermeture, mon cœur a chaviré. C'était impensable dans ma tête que cette magnifique entreprise avec des produits de qualité quitte nos garde-manger.

J'ai donc écrit à Mireille et Jean-Michel, fondateurs de l'entreprise pour leur présenter une offre d'achat. Rien de moins ! BAM! Sans même y réfléchir. Je priais le ciel pour qu'ils acceptent cette offre !

Chose faite : Me voilà nouvelle propriétaire de l'entreprise les Savoureux depuis mars 2020 aux côtés de mon conjoint Ghyslain. Notre Savoureuse Communauté le surnomme affectueusement le "*Trépied*" parce qu'il est plutôt utile pour tenir la caméra pendant que je partage des recettes sur nos réseaux! sociaux! Plus sérieusement, nous sommes complices et très complémentaires dans la vie comme en affaires!

À chaque matin on se lève en ayant un seul but en tête: *On veut faire danser des millions de papilles gustatives!*

Notre mission est de rendre la vie plus facile en cuisine en offrant des produits qui allient Saveurs, Qualité et Santé.

Chez Les Savoureux on fait " *DU GOÛT À GARROCHER PARTOUT!* "

Bienvenue dans notre savoureux monde.

Martine et Ghyslain

Page 404

Titre: Page non trouvée

Texte: La page demandée n'a pu être trouvée

Bouton: Revenir à l'accueil