

Octobre 2014
Édition 1, Numéro 10

Les Chroniques de Lauzon

Au service de votre créativité !

Articles spéciaux :

- L'influence de la génération Y en restauration
- Félicitations à Jean-François Houde
- Jérôme Ferrer – Europea, 11^e au monde
- Vos choix de paiements
- Les représentants internes de VL
- Saviez-vous que...

Vous pouvez visiter notre site web en tout temps pour voir notre liste de produits au:

lauzon.colabor.com/

L'influence de la génération Y en restauration

Art de vivre 1er octobre 2014

Énormément de sondages et d'études confirment l'importance dorénavant incontournable de la génération Y dans l'offre alimentaire et l'approche client en restauration. Pourquoi s'intéresser aux Y? C'est que nous explique Julie Faucher, professeure à l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec.

Après la génération X, cette cohorte de personnes qui ont passé la vingtaine au tournant des années 90, vient la génération Y, qui a aujourd'hui entre 18 et 35 ans. Certains sociologues l'appellent enfants du millénaire ou génération net. Étant donné qu'ils sont en grand nombre, la pression sur la demande de changement de l'offre alimentaire est forte, particulièrement pour les restaurants.

Ceux qui font partie de la génération Y consomment différemment et ont le goût de l'aventure. Ils sortent davantage et consomment plus à l'extérieur que toutes les générations qui les ont précédés. D'ici 2020, ils seront 50 % de la population active en Amérique du Nord. Ils recherchent des expériences personnalisées, authentiques, et l'innovation est leur premier critère.

La fidélité n'est donc pas la première qualité des Y. Les services alimentaires doivent de plus en plus s'adapter à leurs exigences, notamment en ce qui a trait aux aliments sans gluten et hypoallergéniques. Les Y sont sensibles à l'esprit des cuisines ouvertes où on prépare des plats personnalisés devant le client.

Les médias et la connectivité sont aussi particulièrement importants pour cette génération. La communication constante par messages textes et l'utilisation des réseaux sociaux sont la norme : 75 % des Y ont une application sur leur téléphone pour chercher un restaurant et partagent volontiers leurs mauvaises expériences gastronomiques



Félicitations à Jean François Houde – Le Charbon



De gauche à droite :

Bruno Trépanier, Chef des ventes – Québec pour Cargill,
Jean François Houde, Chef et propriétaire des restaurants Le Charbon et L'Aviatic à Québec,
Michel Gagné, Directeur général, Viandes Lauzon.

CARGILL et VIANDES LAUZON sont très fiers d'annoncer la nomination de Jean François Houde du restaurant LE CHARBON à Québec en tant que **Chef Signature, représentant le Canada du bœuf Sterling Silver.**

Jean François a su se démarquer et être un ambassadeur hors pair de la marque *Sterling Silver* en proposant en exclusivité ce produit depuis plusieurs années.

La réputation de son steakhouse n'est plus à faire à Québec.



Le site de notation Tripadvisor, qui répertorie notamment les hôtels et restaurants du monde au travers des critiques de millions de visiteurs vient de publier son édition **2014 de son Traveller's Choice. Europea** et son chef **Jérôme Ferrer** y figurent en très bonne place, la **11^{ème} au monde** ! Il s'agit d'un retour dans la liste, car il y avait eu aussi une excellente place en 2012. Jérôme Ferrer a l'habitude des honneurs mérités, es qualité de membre de l'Académie culinaire de France et Maître cuisinier de France.

*Viandes Lauzon, une
division de Colabor*

Vos choix de MODES DE PAIEMENTS

VIANDES LAUZON, une division de Colabor désire vous annoncer les différents modes de paiements qui sont présentement disponibles pour faciliter vos achats.

- ∞ Paiement par chèque : un chèque est remis contre le paiement de votre marchandise. Il peut être remis sur réception de la marchandise ou lors de la réception de votre état de comptes.
- ∞ Paiement par carte de crédit : lorsque vous recevez votre facture/état de compte, vous pouvez communiquer avec le service du crédit chez VIANDES LAUZON pour en effectuer le paiement via votre carte de crédit.
- ∞ Paiement comptant ou par carte de crédit/débit : lors de la cueillette de votre marchandise, vous pouvez payer par argent comptant, carte de débit ou carte de crédit.
- ∞ T.E.F (transfert électronique de votre compte à notre compte). Ce mode de paiement est effectué par votre service de comptabilité à une date déterminée. Vous transférez l'argent de votre compte à notre compte.
- ∞ P.P.A. (paiement pré-autorisé). Nous offrons ce mode de paiement depuis peu. Il fonctionne de la façon suivante : **nous convenons d'une date ou d'une journée** dans une semaine déterminée pour effectuer le paiement pré-autorisé. La veille de cette date, nous vous envoyons votre état de compte, par courriel ou fax, avec le montant que nous prendrons dans votre compte la journée choisie.

À notre avis, les deux derniers modes de paiement devraient être privilégiés puisqu'ils comportent divers avantages pour vous notamment : moins de frais, meilleur contrôle de votre achat, etc.

Si vous désirez recevoir plus d'informations sur nos modes de paiement, communiquez avec le service du crédit au 514-937-8571.

L'équipe des conseillers de VL

Viandes Lauzon est fière de vous présenter ses équipes de conseillers

Conseiller externe	Conseiller interne
Richard Lauzon – 514-730-0435	Francine Dubé : poste 2246 Lina Chesnichesky : poste 2207
Daniel Roch – 514-799-3237 Guy Gauthier – 438-402-6419 Steve Whittom – 514-886-5137	François Gagnon: poste 2279
Louise Pilote – 450-204-1101 David Migneault – 514-554-7295	Kyle Young: poste 2218
Maxime Lacharité Côté – 514-260-9549 Miguel Dias – 514-943-4644	Vickie Baulne : poste 2219

Avec cette équipe du tonnerre, VIANDES LAUZON sera encore mieux vous faire partager son expertise afin d'être un partenaire avec vous, nos clients et offrir un service à la clientèle à la hauteur de vos attentes.

Vos collaborateurs et
conseillers internes:

Lina poste 2207
Francine poste 2246
François poste 2279
Kyle poste 2218
Vickie poste 2219

SAVIEZ-VOUS QUE ?

Saviez-vous que... le radis se consomme cuit? Essayez-le tranché et cuit en papillote avec une noisette de beurre et des fines herbes de votre choix!

Saviez-vous la valeur nutritive de l'oignon vert?
Pour 125 ml (½ tasse) cru :
Énergie : 20 kcal, Glucides : 3g, Fibres : 1g
Vitamine C : 25 % de l'AQR (source de vitamine C)
Fer : 5 % de l'AQR (source de fer)