

Le Bonheur est dans l'assiette

Des repas « comme-si-c'était-moi-qui-les-avait-cuisinés » : voilà comment Brigitte Simonet, propriétaire de l'entreprise québécoise Le bonheur est dans l'assiette, décrit ses produits.

Le projet de Brigitte a d'abord pris racine dans la cuisine de sa maison, pour ensuite s'étendre à son garage transformé en local commercial. L'entreprise a maintenant pignon sur rue à Delson où l'on peut se procurer une panoplie de plats cuisinés « prêts-à-servir ». Il est également possible d'acheter des items « prêts-à-cuire » qui nécessitent une cuisson ou l'ajout de quelques ingrédients avant d'être consommés : biscuits, soupes-repas, salades-repas, etc.

Depuis 2009, l'entreprise s'évertue à offrir à ses clients des solutions gastronomiques simplifiées, de qualité, sans agent de conservation et avec un souci pour la santé et l'environnement. L'entreprise favorise la circularité en s'approvisionnant le plus localement possible. Les recettes sont adaptées selon la saison, cette flexibilité permettant ainsi de minimiser le gaspillage alimentaire en choisissant les produits en abondance dans les supermarchés.

L'entreprise familiale (les trois enfants de Brigitte y travaillent et son conjoint n'est jamais bien loin !) est très proche de sa clientèle et s'implique au sein de différentes causes. À l'automne 2023, Le bonheur est dans l'assiette a donné une deuxième vie aux citrouilles d'après Halloween en les cuisinant pour les donner à un organisme qui accompagne les femmes et les enfants survivants de la violence conjugale.

Récemment, l'entreprise a accueilli des stagiaires vivant avec une limitation fonctionnelle. Autant pour Brigitte que pour ses employés, l'expérience s'est avérée très enrichissante, tout en offrant une belle solution à la pénurie de main-d'œuvre.

En plus de placer l'humain au cœur des valeurs de l'entreprise, Le bonheur est dans l'assiette prône la transparence dans toutes ses opérations. Sur le site web, chaque recette est accompagnée de sa liste d'ingrédients détaillée. En magasin, il est possible d'observer les cuisiniers à l'œuvre et l'emballage transparent permet de voir le contenu de son repas.

Afin d'offrir une alternative aux emballages jetables, les produits en conserve (confitures, salsa, etc.) sont offerts dans des contenants consignés. Brigitte accepte également les clients qui apportent leurs propres contenants. Voilà un autre bon exemple de comment l'entreprise se démarque par ses valeurs humaines et circulaires.

Dans les années à venir, Brigitte souhaite continuer à développer des nouveaux produits et à offrir des nouveaux points de vente. Pour une adepte de cuisine, quelle fabuleuse combinaison que d'être rémunérée pour préparer des repas pour ceux et celles qui manquent de temps, de talent ou d'intérêt pour la cuisine : que ce soient des familles occupées, des personnes âgées en perte d'autonomie ou même monsieur et madame Tout-le-Monde !