



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

pour diffusion immédiate

NOUVEAUTÉ EN ALIMENTATION

UNIQUE AU QUÉBEC

La Boucherie Nobert présente son nouveau chef : « Chef Noby »

Trois-Rivières, le 21 juin 2017 – C'est aujourd'hui que les propriétaires de la *Boucherie Nobert*, messieurs Alain et Yvan Nobert, ont lancé leur nouveau projet : « Chef Noby », le compagnon culinaire parfait. « Chef Noby » est présenté sous la forme de bornes électroniques dans les magasins de Shawinigan et Trois-Rivières ainsi que sous la forme d'une application mobile gratuite. L'application est d'ailleurs disponible pour téléchargement dès aujourd'hui pour tous les appareils *Android* et *Apple*, mais également pour les tablettes électroniques.

La *Boucherie Nobert*, qui célèbre près de 80 ans d'existence, entre réellement dans l'ère numérique avec cette nouveauté unique au Québec. Il s'agit d'une innovation importante dans le domaine de l'alimentation, une première du genre dans la province.

Le « Chef Noby » est le compagnon culinaire parfait qui aide la clientèle à concocter les repas de la semaine, le menu barbecue du samedi soir ou encore le souper en amoureux. Le « Chef Noby », à l'intérieur de sa plateforme électronique, inventorie plus de 70 % des produits disponibles en magasin (plus de 650 produits) et permet à l'utilisateur de sélectionner, par exemple, la pièce de viande souhaitée. Le « Chef Noby » donnera au client une panoplie d'information sur la provenance de la viande sélectionnée (partie de l'animal) et lui indiquera la façon de l'apprêter selon le type de cuisson souhaitée et le type d'appareil de cuisson utilisé. Par ailleurs, le « Chef Noby » offrira à la clientèle des choix d'accompagnement à privilégier pour faire des repas appréciés de tous.

« Nous avons régulièrement des questions des clients qui voulaient savoir comment faire cuire une pièce de viande sur le barbecue et s'assurer d'en garder les saveurs optimales. Nous avons eu l'idée de développer cette application électronique facile d'utilisation et accessible. Nous sommes fiers, après un an de travail avec nos partenaires, Attractif et Rum&Code de vous présenter le « Chef Noby ». Les gens pourront l'utiliser de manière intuitive et obtenir beaucoup d'information sur nos produits disponible en magasin. Les utilisateurs peuvent se servir de la fonction de recherche dans l'application ou encore inviter l'appareil à lire le code-barre qui se retrouve sur l'étiquette des produits et obtenir l'ensemble des explications se rattachant à un produit », explique monsieur Yvan Nobert, associé de la *Boucherie Nobert*.

L'application ne se limite pas qu'au département de la viande. Les utilisateurs pourront y découvrir le large éventail de produits du département des fromages ou encore des produits surgelés. Concernant les fromages, tous les produits tenus en inventaire sont répertoriés et permettent à l'utilisateur de faire une recherche selon le type de fromage.

« Non seulement l'application ou les bornes électroniques serviront à la clientèle, mais elles serviront également à nos employés. Il s'agira d'un outil de formation formidable puisque tout y est et sera maintenu à jour régulièrement », renchérit M. Nobert.

« Je suis heureux d'avoir obtenu la confiance des propriétaires dans la réalisation de cette nouvelle application. Il s'agit d'un gros projet, mais aujourd'hui, je suis très heureux du résultat et je tiens à remercier les gens de Rum&Code qui ont été d'un grand support dans ce projet », exprime avec fierté, monsieur Pierre-Yves Rousselle, associé d'Attractif, l'entreprise shawiniganaise mandatée pour réaliser le projet.

Les propriétaires de la *Boucherie* travaillent également sur la refonte de leur site Internet et lanceront au cours des prochains jours une page Facebook officielle.

À PROPOS DE LA BOUCHERIE NOBERT

La *Boucherie Nobert* a été fondée en 1938. Elle est aujourd'hui la propriété des frères Yvan et Alain Nobert qui constitue la 3^e génération de la *Boucherie Nobert*. La mission de la boucherie est d'offrir un service courtois et personnalisé ainsi que des produits de haute qualité à la clientèle. Les viandes et les produits sont sélectionnés afin de répondre aux attentes et pour épater les convives. L'équipe est là pour conseiller la clientèle dans le choix des viandes et dans la façon de les apprêter.

On y retrouve sur place un département de charcuterie, de boulangerie, de mets préparés, de produits congelés et de produits prêts à la consommation.

Aujourd'hui, l'entreprise compte près de 90 employés répartis dans les deux succursales : Shawinigan et Trois-Rivières.

Source :

Yvan Nobert, associé
Boucherie Nobert

www.boucherienobert.com

Information et gestion des entrevues :

Steve Renaud
BEAUDOIN relations publiques
Bur : 819 840-2829, poste 302
Cell : 819 698-3837
steve@beaudoinrp.com