

Une entreprise présente au Québec depuis plus de 39 ans.

Quatre Trifluviens mettent la main sur les mayonnaises fraîches Cuisine Poirier

Trois-Rivières, le 14 juin 2023 – En affaire depuis 1984, [Cuisine Poirier](#) passe aux mains de quatre investisseurs de Trois-Rivières. Après plusieurs mois de discussion, Jonathan Poliquin et Véronique Héroux copropriétaires chez [Natifs](#), Charles Gélinas propriétaire de [CHIEF](#), et Kévin Néron œuvrant comme directeur des ventes dans l'agroalimentaire, ont acquis officiellement l'entreprise de Saint-Jean-de-Matha. C'est avec une grande fierté que les nouveaux acquéreurs amorcent cette aventure dans le marché de l'agroalimentaire en prenant le relais de Nathalie et Jean-François Poirier.

Avec un produit naturel, sans agent de conservation, sans lactose et sans gluten, *Cuisine Poirier* a su faire sa place dans l'assiette des Québécois. Les quatre associés sont très enthousiastes d'avoir pu conclure cette transaction. « *Cuisine Poirier propose des produits d'une qualité exceptionnelle et notre objectif principal est de les faire découvrir davantage. Grâce aux investissements réalisés l'été dernier, la chaîne de production est désormais automatisée à 80%, ce qui nous permettra d'augmenter la capacité de production tout en conservant la même qualité du produit* », souligne Jonathan Poliquin, copropriétaire.



De gauche à droite : Jean-François Poirier, Nathalie Poirier, Jonathan Poliquin, Kevin Néron, Véronique Héroux, Charles Gélinas.

Les anciens propriétaires demeurent présents pour assurer le transfert des connaissances dans le plus grand respect du produit. « *L'objectif est de bien transmettre notre savoir-faire à la nouvelle équipe. On avance ensemble là-dedans. On trouve ça beau de voir que notre relève a pour objectif de faire découvrir les mayonnaises et trempettes fraîches de Cuisine Poirier à davantage de Québécois. C'est vraiment un beau produit d'ici et nous sommes fiers de laisser l'entreprise entre les mains de jeunes investisseurs motivés* », mentionnent Nathalie et Jean-François Poirier, anciens propriétaires.

Une prochaine année remplie de projets et une usine à Trois-Rivières

Les quatre associés ont déjà plusieurs projets en tête pour *Cuisine Poirier*. « *Dans la prochaine année, on souhaite développer de nouveaux partenariats dans le domaine des HRI (hôtels, restaurants et institutions), et augmenter le nombre de points de vente au Québec. On vise une plus grande rotation des stocks sur tablette également. On veut devenir le choix numéro 1 des consommateurs en termes de mayonnaises fraîches. Chose certaine, vous entendrez parler de Cuisine Poirier cette année !* » mentionne Kévin Néron, copropriétaire. Les nouveaux propriétaires souhaitent également déménager l'usine de production à Trois-Rivières, leur ville natale. « *On aimerait produire nos mayonnaises et trempettes dans notre coin. En plus de faciliter la logistique, cela permettrait de créer des emplois chez nous. Ça nous rend fiers juste d'y penser !* » ajoute Charles Gélinas, copropriétaire et directeur de l'usine. Les nouveaux propriétaires souhaitent aussi remercier la BDC, le CFAI, IDETR, Bélanger Sauvé et LTDL pour leur soutien tout au long du processus d'acquisition.

À PROPOS DE CUISINE POIRIER

Cuisine Poirier, c'est des mayonnaises et des trempettes fraîches fabriquées simplement ! L'entreprise a vu le jour à Notre-Dame-des-Prairies en 1984. C'est dans son usine de production, située à Saint-Jean-de-Matha, que Jean-François Poirier conçoit ses recettes de mayonnaises fraîches depuis plusieurs années. Les mayonnaises et les trempettes fraîches de *Cuisine Poirier* sont en vente dans la section fruits et légumes réfrigérée de la plupart des IGA, Metro, Super C, Avril ainsi que certaines épiceries de quartier. Pour découvrir les produits et les recettes de Cuisine Poirier, consultez le site cuisinepoirier.ca.



Source et information :

Jonathan Poliquin,
819 609-2486

Pour information :

Annik Bousquet
BEAUDOIN relations publiques
Cell : 819 699-9347
annik@beaudoinrp.com