

Votre ARGENT

Retrouvez le
Wall Street Journal
en page 48



CHRONIQUE LA BOURSE TECHNIQUE

Une décision importante

PAGE 49

COMMERCE DE DÉTAIL



PHOTO LE JOURNAL-JACQUES BOURDON

■ Terroir Etcetera regroupe 1000 produits fabriqués par 175 entreprises québécoises de toutes les régions.

Un vignoble à découvrir près de la 20

MARIE-EVE FOURNIERTIER

L'édifice de Jefo, en bordure de l'autoroute Jean-Lesage à Saint-Hyacinthe, cache le Château Fontaine, un étonnant vignoble de 18000 vignes décoré d'un petit ruisseau sur lequel se trouve aussi la résidence privée de Jean Fontaine.

On y compte trois cépages, principalement du Frontenac rouge mais aussi du Frontenac gris et du Sabrevois. Les premières vignes y ont été plantées en 2001.

L'an dernier, «seulement» 1500 bouteilles de rouge avaient été produites puisque les raisins avaient presque tous été volés... par des oiseaux, raconte le vigneron.

Cette année, la production a grimpé à 8000 bouteilles «grâce à des kilomètres de filets» et l'an prochain, elle devrait atteindre 15000 bouteilles. L'épicurien a d'ailleurs prévu le coup en achetant trois immenses cuves de *stainless* pour ses besoins futurs. Il en utilise actuellement cinq.

Dans quelques semaines, les visiteurs pourront d'ailleurs découvrir les secrets de la fabrication du vin puisqu'un mini-musée sera aménagé au sous-sol de Terroir Etcetera, où se trouvent les huit cuves. Cette activité intéressera les groupes de touristes, espère-t-on.

Ce sera aussi l'occasion pour Jean Fontaine de commencer à vendre le Justino, un vin rouge baptisé en l'honneur de son plus jeune fils, Justin. Jusqu'ici, les bouteilles produites étaient toutes données à des clients de Jefo.

Le prix de vente a été fixé à 23,50\$. «On ne fait pas les vins les moins chers du monde, mais ils sont d'ici», fait valoir l'entrepreneur.

■ Le Château Fontaine produit aussi un vin fortifié de type porto. Le printemps prochain, un vin blanc – qui n'a pas encore de nom – sera disponible.

mefournier@journalmtl.com

Jefo : des ventes de 100 M\$

MARIE-EVE FOURNIER

Bientôt père d'un septième enfant, passionné par son vignoble et «heureux à chaque seconde», Jean Fontaine a fait fortune dans l'alimentation animale.

Fondée en 1982, sa compagnie Jefo génère aujourd'hui des ventes de 100M\$, dont 30% proviennent de l'international. Sa croissance annuelle moyenne est de 20%. Ses additifs alimentaires non médicamenteux – des vitamines, des minéraux et des acides aminés – sont ajoutés aux moulées servies aux animaux de ferme dans 56 pays.

Tout ce qui est exporté est fabriqué à Saint-Hyacinthe, mais l'entreprise possède aussi des bureaux sur les cinq continents.

«En Europe, on est très forts dans les produits qui remplacent les antibiotiques facteurs de croissance (AFC)», précise l'homme d'affaires de 51 ans, qui travaille avec ses deux enfants les plus âgés (21 et 23 ans).

Le petit dernier, Alexandre, n'est pas encore né. Jean Fontaine et son épouse l'attendent d'un jour à l'autre! De quoi l'occuper sérieusement. Combien d'heures travaille-t-il en moyenne chaque semaine? «Ça fait 25 ans que j'ai cessé de travailler. Je joue à l'homme d'affaires», raconte celui qui se qualifie lui-même d'enfant.

■ Jefo compte 100 employés à Saint-Hyacinthe et 25 autres dans ses bureaux à l'étranger.

■ Jean Fontaine est le principal actionnaire parmi un groupe de sept partenaires.

mefournier@journalmtl.com

ÉPICERIE | BISTROT

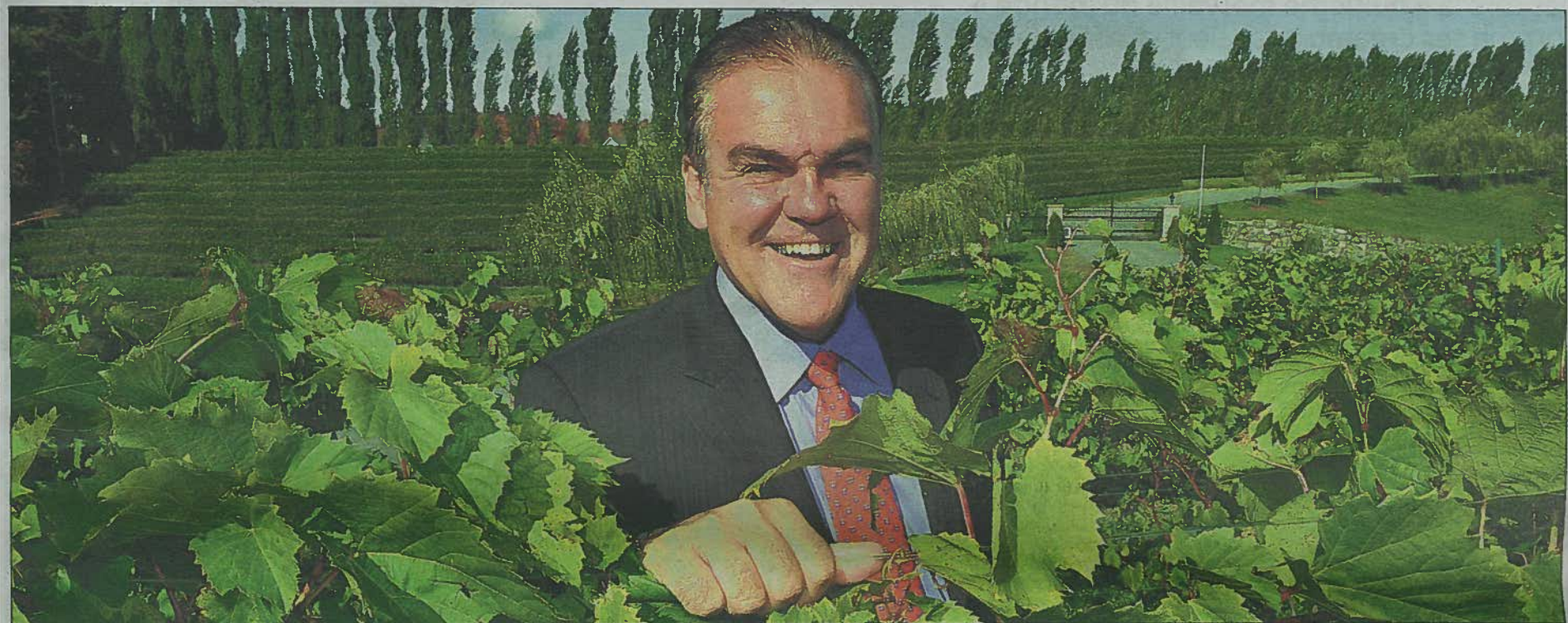


PHOTO LE JOURNAL-JACQUES BOURDON

■ Jean Fontaine, propriétaire de Jefe et de Terroir Etcetera, dans son vignoble de 18 000 vignes.

TERROIR ETCETERA

À la conquête du monde

■ Jean Fontaine voit grand pour son dernier projet

À la fois une épicerie fine, un bistrot et une salle de réception haut de gamme, Terroir Etcetera a ouvert ses portes à Saint-Hyacinthe le mois dernier. Et déjà, le propriétaire Jean Fontaine rêve d'exporter le concept à travers le monde, question d'y promouvoir les aliments du Québec.

re de belles choses et moi, je veux encourager ça», a raconté au *Journal* celui qui a investi jusqu'ici 3,4 M\$ dans son projet devant totaliser 5,0 M\$. Pour l'instant, la « vitrine » regroupe 1 000 produits fabriqués par 175 entreprises de toutes les régions.

Dans un décor moderne et élégant, le sirop d'érable à la vanille côtoie la viande de wapiti et celle de cerf, la crème brûlée au foie gras, la terrine de lapin aux noisettes et le sel de mer aux agrumes.

On y trouve aussi des produits plus traditionnels comme des tartes, des confitures, des chocolats et du canard du Lac Brome. « Dès que tu as goûté à quelque chose, ça devient un coup de cœur », assure Jean Fontaine, un agronome animé d'une passion peu commune.

Terroir à l'auto

Un petit bistrot offrant une variété de soupes, sandwiches, salades et desserts faits d'ingrédients du Québec anime l'es-

pace. La directrice générale, Katie Cloutier, tenait à ce que le concept soit aussi sympathique qu'un Starbucks.

« J'arrive de New York, et des restos comme Au Bon Pain m'ont prouvé que nous étions dans le ton », raconte-t-elle.

Terroir Etcetera a même pensé aux gens pressés en aménageant une fenêtre de service. « Le terroir à l'auto, ça n'existait pas au Québec! », dit le propriétaire en rigolant.

À l'étage, une salle de conférence et de réception peut accueillir jusqu'à 150 personnes. « On ne fera pas de repas bas de gamme », prévient Jean Fontaine, qui mise sur sa situation géographique pour attirer les entreprises.

Au sous-sol, un grand espace a été construit en prévision de l'ouverture d'un restaurant huppé, dans « deux ou trois ans », quand Terroir Etcetera sera rentable. Jean Fontaine y voit déjà une cuisine ouverte permettant aux clients de voir les chefs à l'œuvre. Il veut aussi y

construire un tunnel de plusieurs dizaines de mètres conduisant à son vignoble à proximité.

Audace à Hong Kong et en Australie

« Ce ne sera jamais un *profit center* à tout casser comme Jefe (son entreprise dans le secteur de l'alimentation animale) », présume l'homme d'affaires. Mais l'important, dit-il, c'est que l'entreprise « reste en vie » pour aider les manufacturiers québécois à faire connaître leurs produits.

Dans quelques années, Jean Fontaine espère réaliser un chiffre d'affaires de 4 ou 5 M\$, ce qui est bien loin des 100 M\$ de Jefe... Dès que les profits seront au rendez-vous, il voudrait exporter son concept, d'abord à Hong Kong, ensuite en Australie.

« On a des Jefe partout dans le monde. Louer des locaux, ce n'est pas difficile. C'est audacieux, mais on est capables », soutient-il.

mefournier@journalmtl.com



MARIE-EVE

FOURNIER

Le Journal de Montréal

Entrepreneur prospère faisant affaire dans 56 pays, Jean Fontaine ne manque pas d'ambition pour son dernier projet, Terroir Etcetera. Construit sur le terrain de sa compagnie Jefe, en bordure de l'autoroute 20, le commerce se veut « davantage un centre de promotion qu'un lieu de vente ».

« Y a des gens au Québec qui savent fai-