

Publié le 04 septembre 2010 à 05h00 | Mis à jour le 04 septembre 2010 à 05h00

## Boucherie Jos Rousseau: quand la relève s'implique!



René Rousseau entouré de ses trois filles (Geneviève, à l'extrême droite, suivie de Mylène et, immédiatement à la gauche de M. Rousseau, de Mélanie) et de Brigitte Lemelin, la cuisinière.  
Le Soleil, Erick Labbé

**Anne Desjardins, collaboration spéciale**  
Le Soleil

(Québec) Assise sur un banc devant la boucherie, Mélanie Rousseau, 35 ans, regarde au loin, plongée dans ses souvenirs.

«Quand on était petites, mon père nous mettait toutes les trois dans son camion et nous faisait faire notre tour de l'île tous les jeudis de l'été pour faire la tournée de livraison.» Pendant que le papa René livrait les commandes aux cultivateurs, ses filles allaient saluer les vaches dans le champ d'à côté ou jaser avec une dame installée devant son métier à carder. «On s'arrêtait ensuite à la roulotte de patates frites du bout de l'île et on grimait à l'observatoire pendant que papa mangeait une bouchée, avant de reprendre ses livraisons. Ce sont des souvenirs tellement heureux pour nous! Ils ont sûrement contribué à nous donner

envie de suivre les traces de mon père René, de mes oncles et des autres avant eux», conclut Mélanie, un sourire ému aux lèvres.

### Une vocation toute tracée

Aucun doute, les Rousseau forment une famille tricotée serré : ils travaillent ensemble et passent même leur souper du samedi ensemble. «Deux semaines de vacances et on s'ennuie trop les uns des autres. On a hâte de revenir», jure Mélanie. Avec sa jumelle Mylène et sa soeur cadette Geneviève, elle ne s'est donc jamais demandé ce qu'elle ferait quand elle serait grande. «J'adorais voir mon père préparer ses longs chapelets de saucisses très tôt le matin, comme mes enfants adorent aujourd'hui l'observer, ou le voir débiter des carcasses de boeuf plus grosses que lui en jasant des dernières nouvelles du patelin avec ses clients.» C'est cette qualité de contact et l'amour d'un métier où l'on prend le temps de bien faire les choses tout en demeurant en famille, qui lui ont tracé la voie. À 13 ans, Mélanie Rousseau travaillait déjà aux côtés de René et, à 17 ans, elle faisait son cours en boucherie et cuisine d'établissement à Wilbrod-Bherer (aujourd'hui École hôtelière de la Capitale).

Être femme dans ce métier n'a jamais posé de problème non plus. Au contraire! «Les hommes viennent souvent acheter les pièces de viande pour le grill, mais ils écoutent mes conseils pour laisser chamberer le boeuf ou mes suggestions de recettes bien davantage que si c'était un homme ou leur propre femme qui les leur donnait», lance-t-elle en riant. Bien sûr, c'est encore René qui, aujourd'hui, à 65 ans, arrive à 3h30 du matin pour préparer les viandes hachées extra-

maigres ou débiter les quartiers de boeuf triple A vieillis de 25 à 35 jours, exactement comme ses clients les aiment; c'est encore lui qui fabrique les saucisses, comme autrefois. Mais il est ouvert à la nouveauté. À preuve : d'une seule sorte, la traditionnelle, la boucherie Rousseau en est venue à proposer plus d'une vingtaine de variétés : miel et ail, Toulouse, vin blanc, tomates et basilic, jalapeño et parmesan. Ça, c'est l'influence des filles. Pendant que Mylène s'occupe de comptabilité et d'informatique et Geneviève, des commandes, Mélanie s'amuse avec Brigitte, son employée et amie cuisinière, elle aussi de métier, à créer des nouvelles recettes tout en servant les fidèles clients.

### **Cuisiner pour les autres**

«Notre génération, les 30-40 ans, ne cuisine pas du tout. J'ai compris ça très jeune. Alors, quand j'ai dit à mes oncles que je voulais proposer de la sauce à spaghetti et des pièces de viande marinées aux clients, ils m'ont répondu en riant que les femmes pouvaient préparer ça à la maison. Je leur ai répliqué que les femmes étaient maintenant au travail, comme eux, et qu'il fallait alléger leur tâche. Ils m'ont donné carte blanche et mon père aussi.» Le succès a été immédiat.

Résultat: aujourd'hui, la sixième génération de bouchères de la famille Rousseau a créé une gamme complète d'une cinquantaine de plats préparés pour accommoder autant les veufs que les centres de la petite enfance ou les clients réguliers. Il y a aussi les vacanciers qui louent une maison sur l'Île, qui sont des amateurs de plats préparés : coq au porc, tournedos de poulet, brochettes, lasagnes de fruits de mer, terrine au brandy et figues, fondues parmesan au Mignerou ou au fromage de l'Isle-aux-Grues, mousse de foie de volaille au cassis de la famille Monna, pâté de poulet de la Ferme Orléans s'ajoutent aux tourtières, cretons, pâtés mexicains, etc. «Nous avons une superbe clientèle régulière qui vient de l'Île, mais aussi de Québec et de la Côte-de-Beaupré. Beaucoup d'Européens, qui adorent bien manger. Nous nous adaptons à la demande de chacun et nous préparons souvent des plats selon leurs désirs», explique Mélanie, qui ajoute du même souffle que les clients eux-mêmes fournissent des recettes qui deviennent des classiques.

### **L'avenir...**

Comment entrevoit-elle l'avenir de la Boucherie Rousseau? «Nous allons commencer par prendre soin du bâtiment patrimonial qui l'abrite depuis 150 ans pour faire en sorte qu'il reste debout, puis nous allons certainement agrandir les cuisines, pour pouvoir préparer encore plus de plats cuisinés.» Au moment de retourner à ses clients, Mélanie salue un habitué, Daniel Fortin, qui s'avance vers nous. «C'est la meilleure boucherie de la région de Québec, madame, comme on faisait dans le temps. Regardez ma belle pièce de macreuse; c'est une demande spéciale que j'ai faite à René il y a quelques jours, une découpe européenne. René a fait des recherches et m'est revenu avec la coupe que je lui avais demandée. Qui se donnerait encore la peine de faire ça?»

Boucherie Jos Rousseau, 43A, chemin du Bout-de-l'Île, Sainte-Pétronille. Fermé le dimanche, 418 828-2084