



YANN HAUTE PÂTISSERIE



Yann Blanchard

TYPE D'ENTREPRISE:	Entreprise de services
PROPRIÉTAIRES :	Yann et Jéraldine Blanchard
VILLE, PROVINCE/TERRITOIRE :	Calgary, Alberta
 https://yannboutique.com	
 @yannboutique	

À VOUS DE LES DÉCOUVRIR !

Partout au Canada, des entrepreneurs francophones font preuve d'innovation pour développer leur entreprise. Sélectionnés comme candidats des Lauriers de la PME 2018 pour représenter leur région, ces gens passionnés ont un impact positif dans leur communauté !



L'ENTREPRISE ET SON HISTORIQUE

Yann Blanchard est un pâtissier professionnel avec 15 ans d'expérience et ayant fait ses études à Paris. Déménagé à Calgary, il travaille dans quelques grands hôtels lorsqu'il ressent le besoin de retourner à ses racines : « Mes parents avaient une pâtisserie en France, où on vivait au-dessus. C'est une expérience que je voulais offrir à mes enfants », raconte-t-il. Vivre au-dessus de sa boutique comporte des avantages intéressants comme conserver une vie de famille et éviter les déplacements... surtout l'hiver !

Yann Haute Pâtisserie propose une grande sélection de pâtisseries, des pains aux viennoiseries en passant par les gâteaux. Toutefois, l'entreprise est surtout connue pour ses macarons. Jusqu'à 24 parfums sont disponibles chaque jour. De quoi mettre l'eau à la bouche !

Yann Haute Pâtisserie est une fière entreprise familiale, proche de ses clients et de sa communauté. Par-dessus tout, elle promet de servir des pâtisseries authentiques et de qualité.

QUI SONT-ILS ?

À VOUS DE LES DÉCOUVRIR !



LE FRANÇAIS, LANGUE D'AFFAIRES

« Je pense qu'il y a beaucoup de personnes dans la communauté qui apprécient qu'on parle français. Nous sommes aussi en partenariat avec plusieurs associations, que nous aidons ou avec qui nous échangeons », explique M. Blanchard.

La pâtisserie régale une grande clientèle francophone provenant du voisinage (Rouleauville est un quartier historiquement français). Une attention particulière est donnée au service à la clientèle, notamment pour la prise de commandes par un employé bilingue, que ce soit en boutique ou par téléphone. L'entreprise a même offert des cours de français à certains employés afin qu'ils soient plus versatiles.



INNOVATION ET ENTREPRENEURIAT FRANCOPHONE

Pour toute entreprise, l'innovation est essentielle, selon M. Blanchard : « Je pense qu'il ne faut jamais oublier les bases et avoir un respect énorme pour tout ce qu'on a appris. Mais il faut continuer à incorporer de nouvelles technologies, sinon on se retrouve complètement dépassé. »

L'industrialisation de certains procédés a permis à l'entreprise de remédier à certains défis, notamment à la difficulté de trouver une main-d'œuvre qualifiée. M. Blanchard remarque aussi une tendance vers la spécialisation au détriment de la versatilité, si bien que des pâtisseries sont incapables de faire certains desserts. Yann Haute Pâtisserie a ainsi fait l'acquisition de machines qui simplifient la production et améliorent le rendement, comme une machine pour faire des bonbons et des tablettes de chocolat.

Pour rester à jour dans les nouvelles technologies, l'entreprise a beaucoup investi dans son matériel de vente : caisses enregistreuses, système de vente et commerce électronique. Maîtriser certaines de ces technologies représente un grand défi pour beaucoup d'entrepreneurs, mais heureusement, les nombreuses ressources en ligne simplifient peu à peu cet univers.



VERS D'AUTRES SUCCÈS !

Yann Blanchard a récemment ouvert une nouvelle boutique de confiserie à côté de Yann Haute Pâtisserie. Berlingo se spécialise dans la vente de chocolat et de crèmes glacées molles. Avec ses deux boutiques, M. Blanchard souhaite devenir la destination pâtisserie par excellence, où tout est offert. Parfait pour les dents sucrées !

Ses conseils aux futurs entrepreneurs : « Le conseil que j'aurais dû suivre moi-même par le passé, c'est de toujours faire confiance à ses instincts. »