

# RESTAURANT LE NOUVO CAVEAU



Sonia Jalbert

TYPE D'ENTREPRISE: Entreprise de services

PROPRIÉTAIRE: Sonia Jalbert

VILLE, PROVINCE/TERRITOIRE: Paquetville, Nouveau-Brunswick

 [www.nouvocaveau.ca](http://www.nouvocaveau.ca)

 @LeNouvoCaveau

## 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

Sonia Jalbert grandit dans une famille d'entrepreneurs, sa famille tenant le restaurant La Crêpe Bretonne. Pourtant, devenir elle-même entrepreneur ne l'intéresse guère. Après des études en tourisme, elle se découvre une passion pour les vins en 2001 lors d'un voyage en Alsace. Elle fait des études en sommellerie à l'École Hôtelière de la Capitale puis suit des cours de cuisine privés auprès de chefs québécois. Lancer son propre restaurant devient alors un rêve : « Je rêvais secrètement d'avoir mon propre bistro parce que je ne me voyais pas ouvrir ailleurs que dans ma ville natale. »

Ce rêve se concrétise en 2012 avec Le Nouvo Caveau. Le Nouvo Caveau offre le service complet d'un restaurant haut de gamme avec un service conseil de sommellerie. Le restaurant profite aussi d'une belle carte de vins, de cocktails, de bières importées et de spécialités du Nouveau-Brunswick.

Grâce à la passion de Sonia Jalbert pour la bonne nourriture et le bon vin, Le Nouvo Caveau est devenu un pôle attractif pour la petite communauté de Paquetville.

## QUI SONT-ILS ?

### À VOUS DE LES DÉCOUVRIR !



## LE FRANÇAIS, LANGUE D'AFFAIRES

À Paquetville, au centre de la Péninsule acadienne, l'utilisation du français au quotidien n'est pas un enjeu. Sonia Jalbert a beaucoup d'amour pour sa petite communauté qui se serre les coudes et qui lui permet de vivre en français. Elle s'implique elle-même au sein de la communauté et collabore à plusieurs événements de la région. Par exemple, lors de Paquetstock en 2018, elle a participé à La Grande Tablée en sélectionnant les bières et les vins pour ce grand souper festif rassemblant plus de 150 convives.

M<sup>me</sup> Jalbert est aussi active auprès des médias francophones. Depuis l'été 2017, elle livre des chroniques à la radio francophone régionale CKLE. Elle a aussi été invitée à quelques reprises à l'antenne de Radio-Canada Atlantique pour discuter de sujets touchant la restauration, et à l'émission *On n'est pas sorti de l'auberge*, qui était en ondes sur ICI Première (Radio-Canada).



## INNOVATION ET ENTREPRENEURIAT FRANCOPHONE

Avec son service conseil en sommellerie, Le Nouvo Caveau offre un service novateur dans sa région. Pour continuer à bien le faire, le restaurant doit constamment évoluer pour répondre aux nouvelles tendances et aux nouveaux goûts des clients.

« L'innovation en restauration, c'est de toujours rester à l'affût des nouveautés et des nouveaux produits du terroir. Le monde culinaire évolue toujours », affirme M<sup>me</sup> Jalbert.

L'entreprise a récemment fait l'acquisition de deux machines, un thermocirculateur et un thermoplongeur, afin d'expérimenter de nouvelles méthodes de cuisson. Les formations sont aussi essentielles : la dernière qu'a suivie M<sup>me</sup> Jalbert lui a permis de renouveler sa carte de cocktails.



## VERS D'AUTRES SUCCÈS !

Forte du succès de son restaurant, Sonia Jalbert souhaite développer des projets autour du Nouvo Caveau, comme un service de traiteur. En plus des formations en dégustation de vin qu'elle donne déjà, M<sup>me</sup> Jalbert aimerait également en proposer une pour en apprendre plus sur les cocktails. Bref, M<sup>me</sup> Jalbert a encore plusieurs projets en tête !

Ses conseils aux futurs entrepreneurs : « Ne pas avoir peur et se lancer ! Il faut aussi apprendre de nos erreurs, mais surtout reconnaître et accepter les faiblesses que nous avons en tant que personne et en tant qu'entrepreneur », conseille l'entrepreneure d'expérience.