LES CHRONIQUES DU CLD

CLD HAUT-SAINT-FRANÇOIS
Centre local de développement

Resto du Vieux Tonneau

Un rêve réalisé avec la participation du CLD

Publireportage

Grâce à l'appui technique et financier du Centre local d'emploi (CLD) du Haut-Saint-François, Sonia Gosselin est à même de réaliser son rêve, celui de créer son restaurant. Propriétaire depuis peu de la Cantine Chez Paulo à Cookshire-Eaton, la femme d'affaires transforme l'endroit qui devient le Resto du Vieux Tonneau.

« Ça fait presque sept mois que je travaille sur le projet. J'ai été au CLD pour avoir des conseils. Je ne pensais même pas à l'aspect financier; c'est un monde inconnu pour moi. On a fait un bilan financier pour voir si le projet était réalisable, si on pouvait atteindre certains objectifs. On a fait une étude de marché et monté un plan d'affaires. Pierre-Marc Choinière, analyste financier au CLD du Haut-Saint-François, mentionne que Mme Gosselin bénéficie d'une subvention dans le cadre du programme Jeunes entreprises et d'un prêt provenant du Fonds local d'investissement (FLI) relève. « Si ça n'avait pas été du CLD, je n'aurais pas démarré mon entreprise », mentionne d'un ton convaincu la femme d'affaires. Cette jeune entreprise, en activité depuis lundi dernier, procure du travail à sept personnes.

Nous retrouvons de gauche à droite Pierre-Marc Choinière, analyste financier au CLD, Sonia Gosselin, propriétaire, et Kevin Robin, chef cuisinier au Resto du Vieux Tonneau.

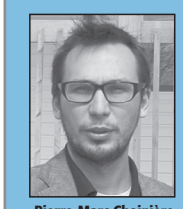
Resto

Le Resto du Vieux Tonneau, de style rustique moderne, veut se démarquer en offrant en un seul endroit un menu familial traditionnel et un volet gastronomique offrant des produits du terroir, provenant autant que possible du Haut-Saint-François. Les tables d'hôte sont offertes du vendredi au dimanche et comprendront en dessert un assortiment de cupcakes provenant de Petits Cupcakes de Cookshire-Eaton. La propriétaire mentionne avoir aménagé une grille pour faire entre autres des grillades de steak, brochettes, hamburgers et hot dogs. L'aménagement d'une terrasse pouvant accueillir 35 personnes permet à la clientèle de déguster un bon repas à l'extérieur ou de savourer un bon vin ou une des différentes bières provenant de microbrasserie ou de marque traditionnelle.

Le chef cuisinier diplômé de Québec, Kevin Robin, mettra son grain de sel ce qui fera la différence. À travers son menu traditionnel, pizza, poutine et autres, on retrouvera les spéciaux du midi avec quatre choix comprenant un menu traditionnel, une sorte de pâtes fraîches, une pizza croûte mince et du poisson. Le menu se démarquera par ses particularités comme le fondant de fromage fait avec du St-Benoit, un oignon fleuri, les ciabbatas et des salades printanières avec des vinaigrettes à base de fines herbes fraîches.

Sonia Gosselin a décidé de réorienter sa carrière après que son bureau eu été transféré à Sherbrooke. « Je veux travailler près de chez nous avec les gens que je connais. J'aime travailler avec le public et travailler debout ». Le Resto du Vieux Tonneau est maintenant ouvert du lundi au mercredi de 7 h à 20 h et du jeudi au dimanche de 7 h à 21 h.

Pourquoi faire des prévisions financières?



Pierre-Marc Choinière

Les principales raisons sont pour la gestion et pour le financement. Pour beaucoup de promoteurs, l'étape des prévisions financières est un cauchemar, car ils doivent chiffrer leurs ventes, leurs dépenses futures et la structure financière de l'entreprise, en plus de prouver leurs hypothèses. Cependant, le promoteur doit avoir en tête que les prévisions financières sont une des parties les plus importantes du plan d'affaires, puisque l'argent est le nerf de la guerre en affaires.

Pourquoi les prévisions financières sont importantes?

Les prévisions financières sont un très bon outil pour le promoteur, car il peut voir ses bons coups et mauvais coups de son entreprise et en même temps mieux contrôler ses dépenses. Il doit le voir comme un outil de gestion. Grâce aux prévisions financières, l'entrepreneur peut comparer ses chiffres réels versus les prévisions. À l'aide de cet exercice, le promoteur peut faire une analyse des écarts et prendre les décisions dans le but d'améliorer les performances financières de son entreprise. Une autre raison est qu'avec de bonnes prévisions financières, le promoteur va pouvoir bien gérer ses trésoreries en faisant un budget de caisse. Il va pouvoir voir ses périodes d'abondance et de vache maigre durant l'année et s'ajuster de façon à prendre les bonnes décisions financières. Une des principales causes de faillite d'entreprise est que celle-ci manque de liquidités pour faire face à ses obligations à court terme.

D'un tout autre ordre d'idée, les prévisions financières sont très importantes, car elles servent à convaincre un banquier ou tout autre investisseur à investir dans votre projet. Contrairement à la croyance populaire, le banquier n'est pas un méchant monsieur qui dit non pour le plaisir d'être méchant. Son rôle est de vous prêter de l'argent et obtenir le meilleur rendement possible tout en limitant son risque. Dites-vous que, si un banquier investi dans votre projet, c'est signe qu'il croit en vous et à votre projet.

Avant d'investir dans un projet, le banquier regarde cinq éléments essentiels. Le premier est de s'assurer que son client a les capacités de rembourser les sommes investies dans un délai raisonnable. Le deuxième est si son client est capable d'offrir des garanties pour protéger son investissement. Le troisième est si son client a le capital nécessaire à investir dans son projet. Le quatrième élément est l'environnement interne et externe de l'entreprise. Le cinquième et le plus important est la personnalité du promoteur.

Pour conclure, le Centre local de développement (CLD) du Haut Saint François est toujours présent à vous aider financièrement avec ses programmes de prêts et de subventions et à vous épauler dans l'élaboration de prévisions financières de votre entreprise. Le CLD est aussi disponible pour vous soutenir dans tous les aspects de votre entreprise.