

Boucherie Maheu : une institution montréalaise



Saviez-



vous que la boucherie Maheu existe depuis 1960? La boucherie de quartier est assidûment fréquentée par les résidents de VilleÉmard qui raffolent de ses viandes et volailles de première qualité. Il s'agit d'une entreprise familiale léguée de père en fils qui a conservé tout le charme des épicerie d'autrefois. Les viandes sont tranchées devant les clients, exactement comme ils le désirent. Les pièces ne sont jamais découpées à l'avance, ce qui garantit une fraîcheur exceptionnelle. Et le décor est simple, net, authentique. Lorsque le patron Jean-Pierre Maheu s'est joint à son père, le fondateur de Boucherie Maheu, en 1966, il a acquis un savoir-faire d'autrefois que seules les boucheries traditionnelles possèdent. À la suite du décès de son père en 1999, M. Maheu a travaillé jusqu'à 80 heures par semaine pour développer son entreprise tout en veillant à faire plaisir à ses clients. « Ce qui me plaît le plus », confie M. Maheu, « c'est le contact direct avec mes clients. Nous avons du plaisir ensemble; mes clients sont toujours de bonne humeur et contents de me voir ». M. Maheu le leur rend bien en traitant ses clients comme des rois et des reines : si des produits ne sont pas disponibles en magasin, il les leur commande volontiers et les leur livre. En plus des particuliers, Boucherie Maheu approvisionne des restaurants comme le pub irlandais Hurley's, des garderies et d'autres entreprises les jeudis, vendredis et samedis.