



Lysa Jobin

Présidente, Alyse & Collections
483-A, Grande-Côte
Rosemère J7A 1M1

BOUCHERIE LORRAIN

145, Boul. Labelle,
Rosemère, QC
J7A 2H2
(450) 951-7755
www.boucherielorrain.com

Heures d'ouverture
Dim: 10h à 17h
Lun - Mer: 10h à 18h
Jeu - Ven: 10h à 20h
Sam: 9h à 18h



On s'était donné rendez-vous un jeudi midi. Lysa est arrivée comme un coup de vent de Québec, emballée de sa rencontre pour la promotion de sa ligne de vêtements «Alysé». Elle a raison d'être fière: elle a réalisé son rêve à la suite d'une simple rencontre avec une designer de mode il y a 5 ans! Et tout prochainement, elle va tripler la superficie de son emplacement à Boisbriand.

Je vous présente Lysa Jobin, cette visionnaire, car oui, elle l'est! Il faut avoir du cran pour laisser 25 ans de carrière dans une entreprise en alimentation et décider d'être sa propre patronne. Virement de cap à l'aube de la cinquantaine, elle décide de vivre ses rêves! Être toujours dans les valises l'a amenée à vouloir créer des vêtements sans boutonnière, sans fermeture éclair et aucune couture! Et le résultat est magnifique. Elle voit déjà sa future ligne de lingerie, elle a des défis plein la tête!

De plus, après des années à silloner le Québec d'un restaurant à un autre, Lysa exige maintenant des produits de qualité. Épicurienne avertie, lorsque la Boucherie Lorrain a ouvert à Rosemère, elle est devenue une adepte. Entreprise familiale mère-fils, nouveau concept bistro-boucherie, ils ont comme mission d'encourager les producteurs locaux, soucieux de la qualité et du bien-être de leurs élevages. Toutes les marinades et saucisses sont maison et à base d'ingrédients sans additifs ou produits chimiques.

Aussitôt son ouverture, la clientèle devient de plus en plus nombreuse... On est loin de la boucherie typique où on a le goût de sortir vite! Bien au contraire, dès que vous entrez, vous appréciez la boucherie, les mets à emporter, la luncheonette, le cellier, le coin épicerie gourmande et le coin arts de la table. Quand on goûte à leurs produits, c'est là que l'on dit: «Passe-moi pas autre chose que les produits de la Boucherie Lorrain». Je le sais, car moi-même, j'en suis une adepte! Les musts de leur menu: le poulet bio au romarin, les saucisses maison, le smoked meat, les hamburgers, les frites et j'en passe. C'est aussi le concept Cuisine de saison qui se renouvelle continuellement.

Une grande table et un comptoir peuvent accueillir 18 personnes à l'intérieur et, en été, une petite terrasse s'ajoute pour 16 personnes de plus. La boucherie dispose également d'un service de traiteur.

