Honoré au Temple de la renommée A.D.A. 2008



Monsieur Jean Guy Tellier



Monsieur Pierre Tellier



Monsieur Gilles Tellier

De Sainte-Mélanie à Montréal

On peut mettre au défi quiconque de résister au charme des frères Tellier.

À force de travail, de souci de la qualité, de savoir-faire dans le domaine de la boucherie, de coopération, Jean-Guy, Gilles et Pierre ont réussi à inscrire le nom de Tellier sur au moins 10 épiceries au Québec. À eux trois, ils ont eu 12 beaux enfants, dont au moins 6 opèrent maintenant des épiceries portant fièrement le nom de Tellier.

Les frères Tellier rêvent d'être à leur compte depuis leur enfance à Sainte-Mélanie, à 10 kilomètres de Joliette, là où Georges-Albert père opère une ferme laitière. M. Tellier père était un homme pour qui l'éducation et le savoir étaient importants. Il était, ce qui était tout de même rare à l'époque, étudiant au séminaire. Mais, c'était l'époque de la grippe espagnole, et un proche de la famille suggère que Georges-Albert soit retiré de l'école afin de ne courir aucun risque de contagion. Il deviendra, plus tard, propriétaire d'une ferme laitière. À l'époque, papa produit et distribue le lait, avec cheval et charrette. Georges-Albert aura 12 enfants : 6 filles et autant de garçons, dont nos trois épiciers honorés, Jean-Guy, l'aîné des trois, Gilles et Pierre.

Les balbutiements de la carrière des frères Tellier commencent à Joliette, au marché du vendredi, où les trois frères possèdent un étalage de viande (pas

de congélateur encore à l'époque). Puis, l'appel de la ville se fait entendre. Pierre aime bien se remémorer ses débuts : « Quand j'ai pensé en savoir assez pour couper une tranche de ronde, je suis parti pour Montréal. Je suis arrivé en ville à 10 h, et à 11 h, j'avais une job chez IGA, au 1295, Van Horne. Quand à Jean-Guy l'aîné, il a atterri au 1267, rue Gilford. Il y avait cinq bouchers sur place. Celui-ci raconte à quel point il aimait arriver tôt pour travailler : « L'ouverture du magasin se faisait à 8 h. J'étais déjà là à 7 h, et j'observais mon employeur, M. Maillot, faire ses comptoirs. » Quant à Gilles, qui était toujours à Joliette, il fut le dernier à aller rejoindre ses frères à Montréal, à la suite d'une mésentente avec son employeur. L'université des frères Tellier s'appellera ensuite Steinberg. Nous sommes en 1963. Gilles deviendra gérant des viandes, en jouant le tout pour le tout : « J'ai dit à mon patron de me mettre dehors si les résultats n'étaient pas là. » Les résultats furent excellents.

VOLER DE SES PROPRES AILES...

Nos trois hommes bouchers rêvent toujours de partir à leur compte. Le 17 mars 1965 marquera l'ouverture de leur premier magasin, grâce à l'aide financière de leur papa, qui viendra en plus donner un coup de main, dans le local du 5484, Henri-Bourassa Est. Une épicerie sans stationnement, sous la bannière Richelieu. Pierre, le pince-sans-rire des trois, aime rappeler en riant que déjà, les trois frères avaient des idées de grandeur, puisque le « Supermarché Tellier » ne mesurait que 33 pieds par 55. Alors que les frères Tellier excellaient déjà en boucherie, il leur a fallu apprendre à devenir épiciers. « Avec la superficie qu'on avait, chaque produit bénéficiait d'un espace plutôt restreint. Il fallait faire des miracles avec l'espace qu'on avait. Et que dire des pots de nourriture pour bébés... Les corder était un enfer. Ca tombait tout le temps ! Jusqu'à ce qu'on réalise que le représentant de la compagnie pouvait le faire lui-même! » Bref, nos trois hommes viennent de laisser trois gérances dans une grande bannière, ont des familles à faire vivre, peu de superficie et pas de stationnement pour les clients ! Les affaires démarrent lentement. « Nos femmes n'étaient pas contentes. On en a mangé, des restants ! » Mais il ne faut pas douter de la volonté de fer des trois frères. Ils ont diminué leur salaire, retroussé leurs manches et ont misé sur leurs atouts : leur savoir-faire en boucherie et le service à la clientèle. Il ne faut pas oublier que Montréal vivait sous le règne Steinberg à l'époque, et que les frères Tellier prenaient le pari d'ouvrir un petit marché à proximité de ce géant. Jean-Guy, pour qui la qualité et le service restent encore aujourd'hui une valeur primordiale, aime raconter que les frères Tellier connaissaient toutes leurs clientes par leur nom. (C'était surtout les femmes qui s'occupaient du marché à l'époque.) Ils leur offraient toujours la meilleure qualité de viande, des coupes parfaites réalisées dans la science de l'art, de la fraîcheur et de la qualité. « Ce qui nous a sauvés, c'était qu'on connaissait bien notre métier de boucher. Si on n'avait pas la partie de viande demandée en magasin, on pouvait toujours remplacer avec une pièce de viande cousine, d'aussi bonne qualité, bien coupée. On offrait toujours le meilleur. Notre foie de veau était frais, la qualité de nos viandes, irréprochable. » Bien vite, la réputation des frères Tellier s'étend dans Montréal-Nord. En 1967, les trois frères décident d'ouvrir une boucherie adjacente à leur supermarché, le Centre des viandes Tellier. Pourquoi ne pas avoir simplement grossi la taille de la boucherie actuelle ? « C'était pour répondre à un besoin d'une certaine clientèle de Montréal-Nord, raconte Jean-Guy. C'était l'époque où les salaisons étaient très populaires. »

CONTINUER DE GRANDIR

En 1973, il y aura ouverture d'un nouveau marché Tellier aux Galeries Léger, toujours à Montréal-Nord. La Tellier Boutique répondra aux besoins d'une clientèle toujours en expansion, recherchant l'assurance de qualité que le nom Tellier véhicule.

Trois commerces portent maintenant le nom Tellier. En 1977, il est temps d'agrandir. Le marché Tellier déménage en face de son adresse du boulevard Henri-Bourassa, bénéficiant pour la première fois d'un stationnement. Les frères Tellier opèrent dorénavant sous la bannière IGA, au 5375. Comme la réputation des frères Tellier est maintenant solide, il y aura ouverture d'un deuxième marché IGA en 1979, toujours sur le boulevard Henri-Bourassa, au 6075. Le nom Tellier jouit maintenant d'une réputation enviée. Il est synonyme de qualité et de coupes de viande parfaites. De même, les frères Tellier traitent bien leur clientèle, ce qui a parfois donné quelques scènes inattendues, comme le raconte Pierre. « Nous avions décidé de donner une fleur à chaque maman pour la fête des Mères. Une de nos clientes s'est mise à pleurer en recevant la sienne. C'était la première fois qu'elle se faisait offrir une fleur! » Conseils sur la coupe, la cuisson, connaissance de la clientèle par son nom, service hors pair, les affaires roulent bien et les trois frères continuent de faire bénéficier de leur maîtrise et de leur savoir-faire une clientèle soucieuse de qualité. Les trois hommes sont aussi très impliqués dans leur milieu de vie et d'affaires, soutenant des équipes de hockey mineur, étant impliqués dans la Chambre de commerce locale, organisant des tournois de golf et autres activités.

1988 sera année de rénovation et, en 1989, les frères Tellier seront célébrés pour leur 25° anniversaire dans le domaine de l'alimentation à Montréal-Nord.

UN VIEUX MÉNAGE À TROIS

Tout le monde connaît le risque que peut engendrer l'entreprise familiale. Peut-on penser que l'harmonie est toujours parfaite entre les trois frères Tellier? Quand on a autant de décisions d'affaires à prendre au quotidien, il semble impossible de croire que les frères, doués tous trois d'une personnalité ouverte et franche, aient toujours fonctionné en parfaite symbiose. C'est Jean-Guy, l'aîné, de sa voix sage, qui répondra à la question : « Bien sûr qu'on a eu des différends, mais tout se règle guand on dialogue. Et nous avons toujours dialogué. » Pierre ajoute : « C'est comme dans un mariage. On est un vieux ménage à trois. » Ce que l'aîné des frères Tellier ne dit pas, mais qui transparaît avec évidence lorsqu'on prend le temps de discuter avec ces épiciers d'expérience, c'est le respect immense qu'ils se vouent les uns aux autres. Jamais un des frères ne parle plus fort que l'autre, sinon pour renchérir. Et pendant l'entretien, si on n'est pas nécessairement d'accord, on ne sentira aucune hostilité, mais toujours du respect. Il faut dire que nos trois spécialistes sont intarissables lorsqu'il s'agit de parler du merveilleux monde de l'alimentation. Que ce soit pour discuter de ce que le marché est en train de devenir, des épiceries qu'ils visitent et des observations qu'ils font des étalages, des départements, de la disposition stratégique de la marchandise, des réalités des différents marchés dans les régions du Québec, les frères Tellier sont inépuisables. L'œil vif, le radar toujours allumé, on sent qu'ils auraient encore beaucoup à apporter au milieu.

LA PROCHAINE GÉNÉRATION DE TELLIER

Les héritiers Tellier ont maintenant l'âge de taper sur l'épaule de papa pour demander leur entrée. Plusieurs d'entre eux se passionnent depuis long-temps pour le monde de l'alimentation, comme Robert, le fils de Jean-Guy, qui lorsqu'il était tout jeune pensionnaire, se dépêchait d'enfourcher son vélo à son retour le vendredi, pour se rendre à l'épicerie. Tout dans l'univers de son père l'intéresse déjà, au grand dam de ses professeurs, qui souhaitaient plutôt encourager l'étude chez celui-ci. Robert Tellier est maintenant propriétaire de deux épiceries sous la bannière IGA, à Mont-Tremblant et à Bellefeuille, dans les Laurentides. André, le fils de Pierre, et proche de Robert, savait déjà à l'âge de quatre ans que lorsqu'il serait plus grand, il serait le gérant du département des bonbons! À 12 ans, il avait la clé du magasin, son code de sécurité, et tous les étés étaient occupés à travailler

au marché Tellier. André Tellier raconte qu'après la cinquième secondaire, il a « oublié de retourner à l'école ». Il fait son entrée officiellement dans l'alimentation en opérant une épicerie de la rue Lajeunesse à Montréal, rachetée de son cousin Robert. Après l'avoir opérée pendant 12 ans, André verra ensuite son avenir se dessiner à Sorel, où il opère, toujours sous la bannière IGA, un très beau supermarché. « Mon père, Pierre, avait un sens de la justice. Il était travaillant, comme les deux autres frères Tellier. Il a toujours prêché par l'exemple. Il n'avait pas besoin de me décrire les règles du bon service à la clientèle, je n'avais qu'à l'observer. Tout s'apprenait dans leur façon de travailler. Un regard, une parole, et on décodait ce qu'il y avait à apprendre. Il est certain que leur excellent service à la clientèle et la qualité des produits ont joué un rôle dans leur succès. N'oubliez pas qu'ils ont ouvert un tout petit marché à quelques pas d'un Steinberg! »

LES BELLES ANNÉES ARRIVENT...

En 1993, l'heure de la retraite sonne pour Jean-Guy, l'aîné, et Pierre, le cadet. « Ça s'est fait naturellement, raconte Pierre. Jean-Guy m'a téléphoné un matin pour me dire qu'il prenaît sa retraîte et me demander si ça me tentait de le suivre. Je n'ai jamais regretté. » Gilles, quant à lui, est resté dans le milieu un peu plus longtemps. Cinq de ses six enfants étant intéressés par le métier, Gilles les a épaulés de toutes les façons, leur faisant confiance et ayant foi en leurs talents. Gilles rachète donc ce qui appartient à ses deux frères en 1993, et vend une succursale à ses deux garçons Michel et Richard en 1996. Ceux-ci opèrent maintenant deux épiceries IGA, une sur Beaubien et l'autre sur Jean-Talon. Les trois filles de Gilles, Chantal, Lise et Danielle, font la fierté de leur père en dirigeant avec brio le IGA Extra du boulevard Henri-Bourassa, autrefois propriété des frères Tellier. Ce n'est donc qu'en 2005 que Gilles se retirera finalement des affaires.

PROFITER DE LA VIE SIMPLEMENT

À quoi ressemble la vie des frères Tellier ? Depuis toujours, la chasse et la pêche occupent beaucoup leurs loisirs, Jean-Guy rentrant tout juste d'un voyage à l'île d'Anticosti, le jour de cette entrevue. Tous trois continuent de jouer au golf et font toujours... la cuisine. Oui mesdames, aucun plat n'a de secret pour l'un ou l'autre des frères Tellier : rôtis, roast-beef, coq au vin, toutes les coupes de viande, toutes les saveurs. Et pour faire rêver encore davantage les femmes de la génération où les hommes n'étaient pas souvent aux fourneaux, Jean-Guy, maintenant âgé de 78 ans, raconte le quotidien de sa famille : « Ma femme était enseignante; lorsqu'elle rentrait le soir, elle ne savait même pas ce qui l'attendait pour souper. » Un rêve ! Ce talent de cuistot est partagé par à peu près tous les frères Tellier. André serait, semble-t-il, le meilleur de tous, à l'unanimité. Celui-ci venait même au marché Tellier de Montréal-Nord pour donner des recettes aux clientes, derrière le comptoir de boucherie. Il fut même un temps où cinq des frères Tellier se trouvaient dans le magasin.

Jean-Guy donne de son temps à la Soupe populaire de Saint-Sauveur, de deux à trois jours par semaine, et fait partie de la chorale de Saint-Sauveur. Son fils Robert Tellier est propriétaire et veille au bon fonctionnement de deux épiceries IGA, à Bellefeuille et Mont-Tremblant. Gilles est maintenant âgé de 70 ans et coule des jours heureux avec sa conjointe, Pauline, tout en prêtant une oreille attentive à leurs six enfants, dont cinq sont propriétaires d'épicerie. Pierre, le jeune homme de 68 ans, est très fier de ses trois enfants et reste disponible professionnellement pour son fils André, épicier IGA à Sorel. Voilà des hommes de cœur, de travail, de persévérance. Probablement le plus bel héritage qu'ils puissent laisser à leurs enfants. Et parions qu'ils doivent être un tout petit peu fiers de voir briller le nom de Tellier devant six marchés d'alimentation au Québec, ayant légué leur savoir-faire à la nouvelle génération...