

Honoré au Temple de la renommée A.D.A. 2014



Monsieur

Robert Savoie

Boucher de père en fils

Le 10 février 1964, 24 ans, jour pour jour, après l'ouverture de la boucherie de son père, Robert Savoie ouvre les portes de la Salaison St-André acquise quelques jours plus tôt.

Les spéciaux sont annoncés dans le journal La Maisonnée : du bœuf haché à 39 cents la livre ! Voici l'histoire de Robert Savoie, boucher de 3^e génération.

Robert est l'aîné de 4 enfants. Son père, son oncle et son grand-père sont tous bouchers. L'art de manier la viande, c'est dans ses gènes. D'ailleurs, il accompagne souvent son père au travail.

À 14 ans, il laisse l'école, qu'il n'aime pas trop, pour apprendre les rouages du métier. Robert effectue d'abord les livraisons à bicyclette, avec un gros vélo noir muni d'un panier de fer. À 16 ans, il passe son permis de conduire et livre désormais les commandes en camion. De beaux souvenirs pour lui.

Il faut dire que son père Lucien est à bout de souffle. Sa femme, Germaine, a une santé fragile et il accourt régulièrement à son chevet. Audacieuse et ayant une facilité à entrer en contact avec les gens, même les plus inaccessibles, Germaine occupe une place importante au sein de la famille. Le couple se complète bien; Lucien est un grand travailleur et Germaine fait honneur à son prénom : elle gère et mène.

Robert aime travailler la viande et souhaite posséder son propre commerce, puisque son frère prend la gérance de la boucherie familiale à partir de 1964. À l'époque, les Savoie s'approvisionnent chez Deaudelin et fils. Et c'est en allant y chercher une commande que Robert apprend que Jean-Guy Deaudelin vient d'ouvrir une salaison rue Henri-Bourassa dans le quartier Ahuntsic, mais n'a pas vraiment le temps de s'en occuper.

Il va donc le voir et lui demande si son commerce est à vendre. M. Deaudelin invite alors Robert à aller visiter la boucherie et lui dit de revenir le voir s'il est intéressé. Robert, son père et sa mère se rendent au magasin en question. C'est tout neuf, très beau, moderne, c'est le coup de foudre!

Robert a trouvé sa boucherie. Officiellement, son père en est le propriétaire, mais c'est lui qui gère la place. Quelques jours plus tard, M. Deaudelin prévient Robert que le commerce sera à eux dans moins d'une semaine, le temps d'en faire l'inventaire. On est à la fin janvier de 1964.

La transaction n'a même pas été notariée, elle le sera quelques mois plus tard. Il faut dire que les Savoie ont une bonne réputation et comme ils sont clients depuis plusieurs années, M. Deaudelin a une très grande confiance en eux. Quelques années plus tard, Robert fait l'acquisition de la bâtisse. Quant à la boucherie, il en deviendra officiellement propriétaire 10 ans plus tard, au décès de son père en 1974.

C'est également à ce moment que le frère de Robert hérite officiellement du commerce paternel, ouvert en 1941 et relocalisé par son père Lucien en 1966. Des années difficiles durant lesquelles la salaison aide même à assumer les frais d'exploitation.

Robert n'est pas seul dans l'aventure de la salaison, puisqu'il fréquente depuis près d'un an, Claire Desrochers, une voisine de chalet, qui deviendra son épouse. Le couple s'installe dans le logement situé au-dessus du commerce, où leurs deux enfants, André et Marie-Josée, y naîtront.

Forte d'une expérience d'adjointe administrative à la compagnie Canadian Admiral Corporation, Claire s'occupe de la comptabilité et occasionnellement de la caisse. Elle fait aussi la préparation des mets cuisinés qui sont vendus à la boucherie. Robert perçoit

« Robert effectue d'abord les livraisons à bicyclette, avec un gros vélo noir muni d'un panier de fer. »

une porte pour pouvoir accéder à son logement sans mettre les pieds dehors. Le midi, il monte prendre une bouchée à toute vitesse. Ensemble, ils forment une bonne équipe!

Les semaines sont longues, souvent au-dessus des 75 heures. Robert se souvient particulièrement des semaines de vente de veau, une promotion qu'il fait 2 fois par année. Les gens achètent une fesse de veau de 10 à 12 livres et Robert en fait la coupe.

Environ 15 000 livres de viande de veau vendues en deux semaines seulement. À cette époque, il y a beaucoup de boucheries, pratiquement à chaque coin de rue, mais Salaison St-André se démarque par son service personnalisé et surtout, la qualité de ses produits.

André suit les traces de son père. Il entre à la boucherie à l'âge de 12 ans. Comme il est toujours étudiant, il y travaille d'abord les samedis pour faire le ménage. Quelques années plus tard, en 1982, il rejoint son père à temps plein. Robert enseigne à son fils tout ce qu'il sait, tout comme son père Lucien l'a fait pour lui.

Des années pas toujours faciles aux dires de maman Claire, car ses deux hommes ont des caractères forts! Robert, lui, retient davantage les fous de rires obtenus grâce à André, joueur de tours, entre autres, quand il s'amuse à mettre de fausses contraventions aux automobilistes qui se stationnent devant le commerce.

Parallèlement à son apprentissage du métier, André, qui a un grand sens des affaires, acquiert son premier immeuble locatif à l'âge de 21 ans. Son parc immobilier se chiffre aujourd'hui à plusieurs millions de dollars.

Marie-Josée travaille aussi à la boucherie alors qu'elle est étudiante, mais elle choisit plutôt de faire des études en Sciences de l'éducation à l'Université de Montréal et elle poursuivra jusqu'à la maîtrise en psychopédagogie.

Au fil du temps, le magasin se modernise et on y voit l'apparition des balances numériques, des piqueuses et des emballeuses sous vide. Au milieu des années 1990, André et Robert misent sur la vente de produits haut de gamme, comme la viande de cerf, de bison et de sanglier. Les viandes de kangourou, d'alligator et de chameau complètent aujourd'hui cette offre, disons, peu ordinaire.

En 1996, Robert prend une préretraite afin de permettre à André de s'initier aux rouages complet du commerce. Sentant son fils prêt à prendre les rênes, c'est finalement deux ans plus tard, en 1998, que Robert se décide à lui céder sa place. Il lui lègue un commerce en bonne santé financière avec lequel il peut, lui aussi, bien faire vivre sa famille.

Robert et Claire ont donc le loisir de passer leurs hivers à Fort Myers, en Floride. Ils partent début novembre, reviennent aux Fêtes pour voir leur famille et finalement y retournent jusqu'en avril.

Robert joue au golf et au shuffleboard, Claire a son réseau d'amies. Elle aime aussi aller au centre d'achat flottant, mais après 15 ans, ils choisissent de ne plus s'y rendre... Claire s'ennuie de ses 5 petits-enfants et ne veut rien manquer de leur développement. Ils décident de vendre la maison mobile.

Robert n'a jamais vraiment cessé de travailler à la boucherie. Encore aujourd'hui, il s'y rend une journée par semaine pour permettre à son fils André de prendre du temps pour lui et sa famille.

Pour Robert, cette journée est davantage du plaisir que du travail. Et la viande bien sûr continue de garnir la table de Robert, friand du BBQ, il affectionne particulièrement le steak vieilli.

C'est André, qui a soumis la candidature de son père pour l'intronisation. Un geste qui touche particulièrement Robert qui y voit une reconnaissance de la part de son fils.

Robert affirme pour sa part n'avoir fait que son travail, tel que son père le lui a montré. Il tient d'ailleurs à lui rendre hommage, de même qu'à sa mère, pour les sacrifices faits.

Sans eux, Robert n'aurait jamais eu son commerce, Salaison St-André, ouvert depuis 50 ans cette année, et André ne serait pas boucher pour la 4^e génération de Savoie...Et qui sait, si Justin, Charles-Antoine, Julianne, Émile ou Benjamin ne reprennent pas le commerce un jour? À coup sûr, voilà une belle histoire de famille et de succès!

« Leur mariage est d'ailleurs
célébré le 1^{er} juillet 1965, un
des seuls jours
de l'été où la boucherie
n'est pas ouverte. »