

Un portrait réalisé par Synergie Économique Laurentides, dans le cadre de **Virage vert** financé par la SADC des Laurentides et la SADC Antoine-Labelle

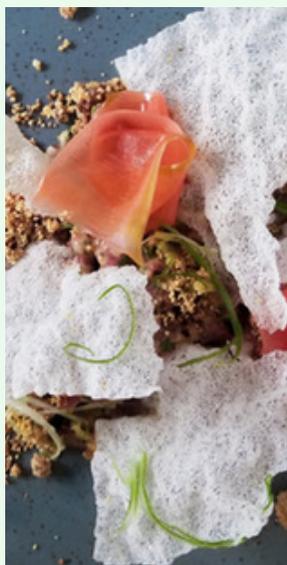


# Portrait d'entreprise

## Restaurent Lémarettes

*Entreprise en action !*

607 boul. A-Paquette, Mont-Laurier, 819 499-3199



### L'ENTREPRISE EN BREF

RESTAURANT-CAVISTE-TRAITEUR-ÉPICERIE-PRÊT À MANGER

- Un menu du marché gourmand, local et responsable;
- Une ambiance chaleureuse et décontractée;
- Une salle à manger pouvant accueillir une soixantaine de personnes et, lors de la saison estivale, la terrasse peut en accueillir une vingtaine de plus;
- Fier de vous accueillir depuis 2019 !



### L'ENTREPRENEUR

FIER DE SON TERROIR, IL HONORE LES PRODUCTEURS ET ARTISANS D'ICI !



Fort de ses expériences en cuisine dans divers endroits du Québec, et passionné de bonne bouffe du terroir et de bon vin, Maxime Paquette s'est lancé dans l'aventure Lémarettes! En effet, fier de son terroir et désirant faire profiter sa région natale d'un créneau peu exploité par celle-ci, soit celle d'un menu savoureux mettant de l'avant les produits locaux, Maxime réalise son rêve de travailler dans sa propre cuisine. Quotidiennement, il use de son talent et sa créativité pour mettre de l'avant les saveurs de sa région !

Voyez, ici <https://www.lemarettes.com/partenaires> la longue liste des partenaires locaux qui approvisionnent Lémarettes en délicieux produits écoresponsables de grande qualité !

## Leurs engagements

### ENGAGÉ À RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE !

En plus de préparer de délicieux repas gourmand que l'on veut manger jusqu'à la dernière miette, Lémarettes se dévoue pour réduire les pertes alimentaires de leur cuisine. D'ailleurs, c'est une des priorités chez Lémarettes !

Maxime use de sa créativité et de son talent pour valoriser, entre autres, les parties moins nobles des légumes en soupes, sauces et autres douceurs que l'ont peut déguster au restaurant ou pour emporter ! Par exemple, dans le passé, il a déshydraté les pelures de betteraves restantes afin de créer du colorant qui a servi à colorer le menu naturellement. Des pâtes mauves, ça égaye une journée !



### SAVIEZ-VOUS QUE....

- «Au Québec, 41 % de la nourriture est rejetée au long de la chaîne alimentaire, de la terre (ou mer) à la table, pour un total de 3,1 millions de tonnes» et que «39 % de celles-ci, soit 1,2 million de tonnes, sont des aliments qui auraient dû être mangés ou donnés plutôt que rejetés» (Source : [RECYC-QUÉBEC](#))?
- «Chaque tonne de résidus alimentaires évitée représente quatre tonnes d'émissions d'équivalents CO2 en moins» (Source : [RECYC-QUÉBEC](#))?
- «Chaque tonne d'aliments gaspillés en moins équivaut à retirer une automobile de la route chaque année» (Source : [RECYC-QUÉBEC](#))?

### DES EMBALLAGES ÉCORESPONSABLES!

- À la boutique, des pots en vitres sont utilisés pour la vente des sauces, soupes et autres;
- D'autres emballages écoresponsables sont utilisés selon les besoins de conservation des aliments;
- De plus, il est intéressant de noter que les emballages réutilisables, tels que des pots en plastique provenant des fournisseurs, sont lavés pour le réemploi.



SADC

DES LAURENTIDES  
ET  
D'ANTOINE-LABELLE