La Maison du Spaghetti,

une institution qui sait se renouveler

Sur la rue Saint-Germain Est, en plein cœur du centre-ville de Rimouski, La Maison du Spaghetti fait figure de véritable institution gourmande pour les amateurs de bonne bouffe de la région.

Philippe Thérriault - chef exécutif,
Tommy Lemieux Cloutier - propriétaire)
Sébastien Bertrand - directeur général
et sommelier en chef

Située dans un complexe patrimonial et en opération depuis 45 ans, l'établissement a su évoluer et se renouveler sans jamais renier ses origines et sa saveur italienne. Digne représentant de la troisième administration, Tommy Lemieux Cloutier tient les rênes depuis plus de huit ans. Diplômé de l'UQÀM en économie appliquée, le propriétaire est également fort de deux années d'études en gestion hôtelière et de nombreuses années d'expérience dans le domaine de la restauration. Il a su amener sa couleur de façon évolutive, tranquillement, sans bouleverser les choses.

Votre rendez-vous culinaire
DEPUIS 1979

Tous les jours 11h à 22h

MAISON DU SPAGHETTI

35, rue Saint-Germain Est
RIMOUSKI

418 723-6010

www.complexelavieilleforge.com

Crédit photo : Michael Audet

Crédit photo : Michael Audet

« L'objectif visé est d'apporter des changements et des nouveautés qui s'intègrent parfaitement à l'âme et l'authenticité des lieux, sans les dénaturer. La Maison du Spaghetti présente maintenant un menu, un décor et une ambiance au goût du jour, dans un environnement à la fois chic et rustique », explique le propriétaire des lieux.

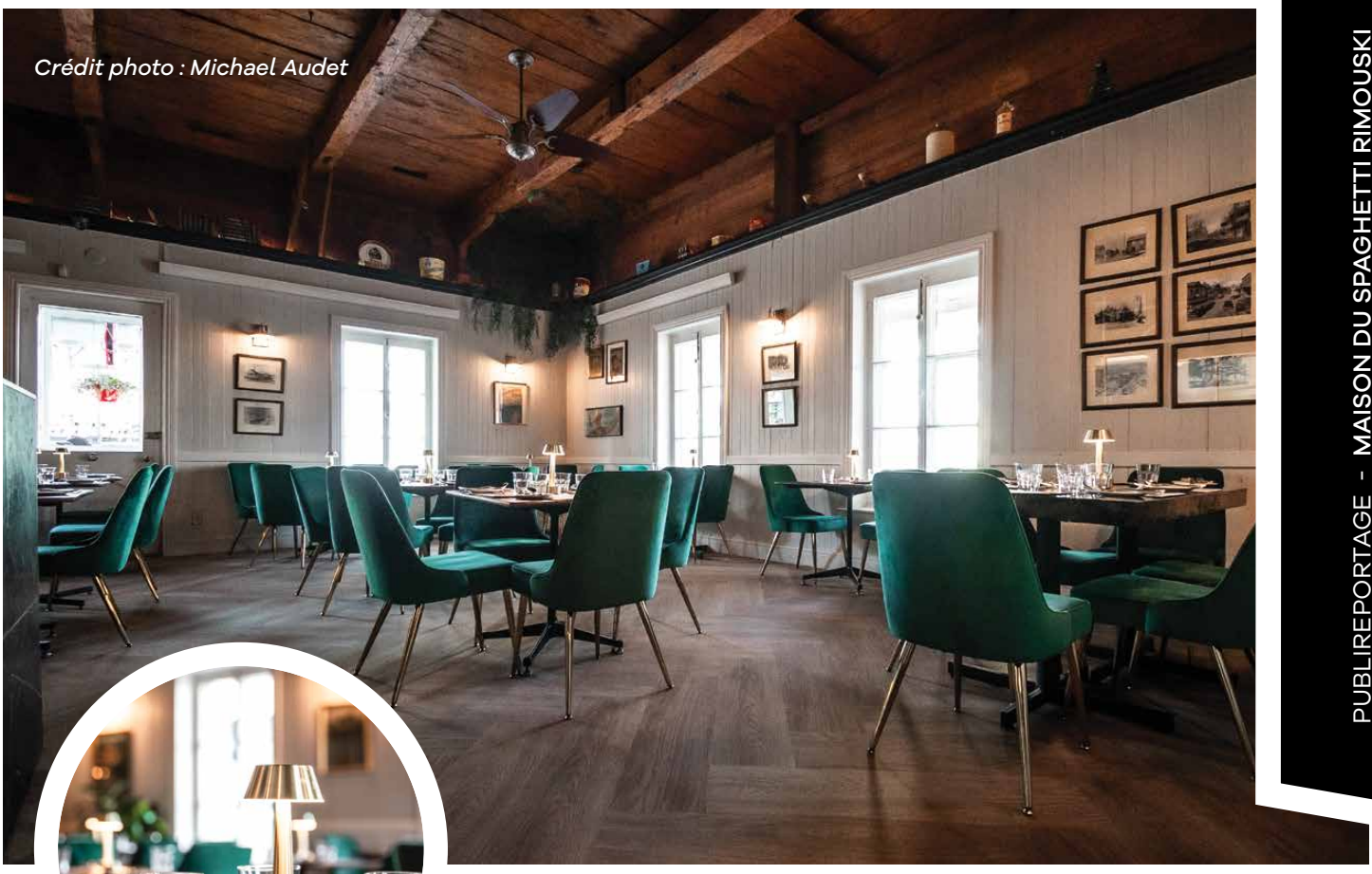
Entrepris au printemps dernier, les travaux de rénovation se sont effectués rondement puisque le restaurant n'a fermé ses portes que trois jours au total. Pratiquement tout y a passé : mobilier, revêtement de plancher, peinture… Un nouveau bar a même été complètement construit pour rehausser l'expérience.

> « Ce sont **des travaux somme toute majeurs, les plus importants apportés à l'établissement depuis plus de 30 ans** », indique Tommy Lemieux Cloutier qui ajoute que la prochaine phase touchera le Bistro, dans une optique de moderniser le décor.

Déjà, des améliorations et changements ont été apportés aux différents menus pour davantage se marier avec le thème maintenant déployé.

L'ART DE BIEN S'ENTOURER

Le propriétaire de La Maison du Spaghetti a développé sa propre recette pour bien réussir en affaires et assurer la prospérité de son commerce.



Crédit photo : Michael Audet

Dans cette aventure entrepreneuriale, il a su en effet s'adjoindre une équipe de gestion efficace, ce qui lui permet de déléguer et de séparer certaines tâches selon les connaissances et les talents de chacun.

« C'est aussi un peu une histoire de famille puisque j'ai à mes côtés, pour m'épauler, ma mère ainsi que ma conjointe. De plus, je peux compter sur l'aide de Sébastien Bertrand, le directeur général et sommelier ainsi que d'un nouveau chef exécutif, Philippe Thérriault. C'est un passionné, un véritable expert qui met les bouchées doubles et qui va assurément apporter sa touche dans les différents menus, tant celui de La Maison du Spaghetti que celui du Bistro de La Forge. »

L'équipe régulière, qui comporte environ 35 employés tout autant passionnés qu'efficaces, peut facilement doubler l'été venu quand on ajoute les Terrasses urbaines et le camion de rue aux saveurs mexicaines.

« Proposant ainsi **des mets italiens, français et mexicains, notre offre est pratiquement complète**, au grand plaisir des gens de Rimouski et des autres clients de passage dans la région. »

R.B.Q. : 8104-4174-41

cuisine concept

1260, rue Industrielle, Mont-Joli
www.cuisineconcept.ca | 418 775-2228

Crédit photo : Michael Audet

Crédit photo : Michael Audet

Ces dernières années, Tommy Lemieux Cloutier remarque un certain rajeunissement de sa clientèle. « Nous proposons un nouveau décor un peu plus sombre et enveloppant, ce qui contribue à dégager une atmosphère davantage feutrée, qui plaît à tous. Qu'on parle d'un souper romantique ou d'un repas convivial entre amis, La Maison du Spaghetti est maintenant une valeur sûre, tant pour nos clients réguliers que pour ceux qui nous découvrent ou nous redécouvrent ! »

« Je suis conscient qu'un nom comme La Maison du Spaghetti peut paraître un peu vieillot, mais les gens sont agréablement surpris lorsqu'ils découvrent l'endroit. » Tous les restaurants du même nom au Québec sont totalement indépendants.

« C'est une grande force pour nous de ne pas faire partie d'une chaîne, car nous avons le pouvoir de nous ajuster rapidement et d'être à l'écoute des besoins d'ici. »

UN MENU QUI MET L'EAU À LA BOUCHE

Le restaurant propose une impressionnante variété de plats tous aussi savoureux les uns que les autres, concoctés avec passion et surtout, avec des ingrédients de première qualité. « On parle beaucoup du décor, mais notre carte a de quoi satisfaire les plus exigeants. Notre cuisine italienne maison est faite avec passion, mais sans prétention. Nous avons également l'un des plus impressionnants celliers de la région », indique le propriétaire.

Sonic PROPULSE ÉNERGIES
IMAGINONS NOTRE FUTUR.

ENSEMBLE,
IMAGINONS VOTRE SAISON HIVERNALE !
Pour tous vos besoins en propane, Propulse Énergies est la solution pour vos besoins agricoles et résidentiels.

LE PROPANE : • Écologique • Durable • Économique • Sécuritaire

1 888-723-7664 CMMTQ propulseenergies.com

Pâtes exquises, lasagnes savoureuses, variété de pizzas, terre & mer, chacun y trouve son compte. Parmi les nouveautés on y retrouve des barratas, des risottos, des variétés d'arancinis, d'escalopes de veau et d'osso buco.

Plusieurs plats végétariens et sans gluten figurent également au menu. La Maison du Spaghetti est le parfait exemple du restaurant accessible à tous, qui présente un excellent rapport qualité/prix.

NE MANQUEZ PAS LES DIFFÉRENTES PROMOTIONS

En début de semaine, l'établissement met de l'avant différentes nouvelles promotions. Ainsi, le dimanche, les enfants mangent pour seulement deux dollars, de 16 heures jusqu'à la fermeture, en salle à manger. Les mardis et mercredis sont le moment idéal pour amener sa tendre moitié ou un ami à La Maison du Spaghetti puisque qu'il ou elle bénéficie d'un rabais de 50 % sur son assiette. Cette promotion est également valide au Bistro de la Forge.

Fanny St-Pierre - conjointe et employé, Tommy Lemieux Cloutier - propriétaire, Ruth Lemieux - gérante, Philippe Thérriault - chef exécutif, Sébastien Bertrand - directeur général et sommelier en chef

MOLSON COORS entreprise de boissons

Fier de participer au succès des entreprises d'ici Félicitations !

EN RÉSUMÉ

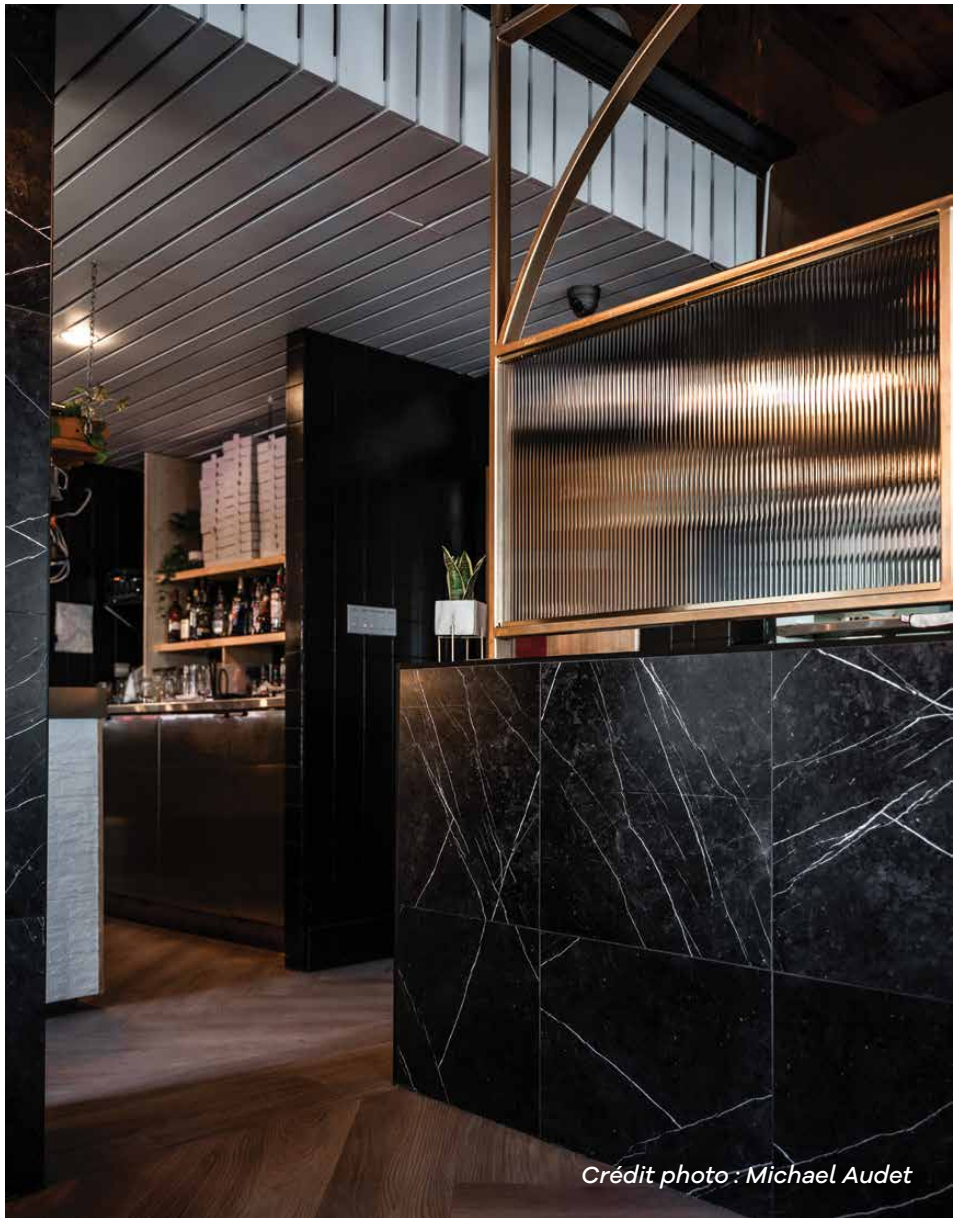
Année de fondation
1978

Propriétaire
Tommy Lemieux Cloutier

Effectifs
Jusqu'à 70 employés
en haute saison

Spécialités
Italiennes
(Pâtes, pizzas, terre & mer, barratas. risottos, escalopes de veau, osso bucco, etc.)

Ouvert du mardi au dimanche entre 16 heures et 22 heures, le restaurant dispose d'une assez grande capacité pour accommoder beaucoup de monde. « Même si la demande est forte, nous avons encore des dates disponibles pour les partys et rencontres de Noël. Le menu des Fêtes que nous avons élaboré promet ! C'est donc en plein le temps de nous appeler pour votre réservation ! », déclare Tommy Lemieux Cloutier.



Crédit photo : Michael Audet

COLABOR
DISTRIBUTEUR ALIMENTAIRE

Bravo et bon succès à toute l'équipe de la **Maison du Spaghetti** pour les 45 dernières années. Colabor Distributeur Alimentaire est fier d'être partenaire avec vous !

colabor.com

SCE
Systèmes Contrôle Expert

DES SOLUTIONS « POINT DE VENTE » ADAPTÉES À VOS BESOINS

230, rue du Havre, Rimouski
418 723-2007 1 866 923-2007
www.systemescontroleexpert.com

Crédit photo : Michael Audet

UNE RECETTE GAGNANTE

Ce qui explique la renommée et le succès de La Maison du Spaghetti de Rimouski ? Une combinaison de facteurs, mais surtout la passion et la capacité de bien s'entourer.

« Nous sommes des passionnés et ça paraît. Toujours à l'écoute de nos clients, nous mettons tout en œuvre pour les satisfaire pleinement. L'ambiance très familiale qui règne au sein de notre équipe est contagieuse et contribue à rendre l'expérience encore plus plaisante », avoue le propriétaire, toujours avant-gardiste et désireux de bonifier son entreprise.

Cuisine délicieuse, prix raisonnables, décor renouvelé, service chaleureux et attentionné, **La Maison du Spaghetti a tout pour plaire**... et continuer de le faire encore longtemps !

POISSONNERIE Sainte Odile
399, Montée Ste-Odile, Rimouski
418 731-2366
Fier partenaire!
Félicitations à toute l'équipe de la Maison du Spaghetti

BeaulieuDécor
Créateurs d'ambiance, la vôtre!
Votre partenaire pour tous vos projets de recouvrement de plancher
De la conception à l'installation
385 2e rue Est - Rimouski
418 723-9487
www.beaulieudecor.com

DISTRIBUTIONS JACQUES-CARTIER
Quand innovation et salubrité font bon ménage!
www.d-j-c.com
487, rue de l'Expansion Rimouski | 581 824-3812
90, rue du Port Matane | 418 562-4319
BONNE CONTINUITÉ !

MULTI-SOUDURES
100, avenue du Havre, Rimouski
Soulignons avec joie votre réussite!
418 721-2016
administration@multisouduresbsl.com