

PERSONNALITÉ DU MOIS

PLUS DE 60 VARIÉTÉS
DISPONIBLES POUR VOUS

SO-CHO MAITRE SAUCISSIER OUVRE UNE SUCCURSALE À SAINTE-FOY

PAR : LOUIS-ANTOINE GAGNÉ

louis-antoine@leseditionsprime.ca

Un comptoir particulier a assurément retenu votre attention lors de votre dernière visite au Marché du Vieux-Port. Un immense étal de saucisses auquel on ne peut résister, vous les connaissez, vous ne pouvez plus vous en passer. L'entreprise SO-CHO, reconnue dans la région de Québec pour la qualité de ses saucisses et aussi pour son incroyable variété offre maintenant ses délicieuses charcuteries dans le secteur Sainte-Foy. En effet, une nouvelle succursale vient d'ouvrir ses portes tout près de l'autoroute Duplessis. La famille St-Cyr compte bien faire de ce nouveau point de service un incontournable du secteur.

Fondée en 2005 par Roger St-Cyr, SO-CHO se démarque rapidement et acquiert une réputation enviable. Fort du succès de son entreprise du Vieux-Port, Roger St-Cyr choisit de prendre de l'expansion. En 2012 donc, il inaugure une deuxième succursale au Complexe Lebourgneuf et y greffe un comptoir de sandwiches gourmets

ainsi qu'un étalage de plus de 200 bières de microbrasserie du Québec. Au cours des dernières années, son fils Guillaume et sa fille Fannie ont joint les rangs de l'entreprise familiale et contribuent à sa croissance avec leurs idées novatrices, leur dynamisme et leur enthousiasme. Les chiffres relatifs à l'entreprise sont impressionnants. En



Roger, Fannie et Guillaume St-Cyr

tout temps, 62 variétés de saucisses sont disponibles dans les trois magasins de SO-CHO, celles-ci varient en fonction des saisons. Avant l'ouverture de la succursale Sainte-Foy, SO-CHO cumulait des ventes de plus de 44 000 kilos de saucisses annuellement. Si l'on convertit à l'unité, cela signifie 325 000 saucisses par an. Une autre particularité de SO-CHO est que le kilo se vend toujours 15,95\$, peu importe la variété.

Le succès de SO-CHO réside dans la qualité de ses saucisses. La famille St-Cyr travaille en collaboration avec une entreprise de Beauport, les Aliments Varazano, pour la fabrication de ses produits. Les recettes sont soigneusement élaborées, goûtées et re-goûtées jusqu'à l'obtention d'un résultat parfait.

De plus, Guillaume St-Cyr tient à spécifier que les saucisses ne fondent pas pendant la cuisson. Si vous achetez une saucisse de 150 grammes, vous aurez 150 grammes de saucisses à manger une fois cuites. Ceci est dû à la qualité de la viande utilisée dans la fabrication, c'est-à-dire une viande maigre à 85%. Qu'elles soient à l'agneau, au veau, à la volaille ou encore au porc, osez découvrir les variétés les plus originales. À consulter la carte des saucisses, le lecteur passera indéniablement de la surprise à l'étonnement. Que diriez-vous de goûter, une saucisse « cajun et raisins » ou encore une saucisse à la Poire William. Cette expérience culinaire est maintenant rendue possible, près de chez vous au 3280 chemin Sainte-Foy. Laissez-vous tenter.