Hommage à Réjean Vigneau

2017

Homme d'affaires et de cœur. Déterminé, énergique, enthousiaste et passionné, quand Réjean croit en quelque chose, il persévère pour aller jusqu'au bout. Chasseur, boucher, charcutier, il fonce dans ses projets et fait valoir ses idées.

On n'a qu'à penser à la Boucherie Côte à Côte. Au début, en 1998, les gens étaient sceptiques, mais Réjeanne, fidèle partenaire de vie et d'affaires, l'a épaulé. Après quelques années, le complice et partenaire d'affaires parfait s'est présenté en la personne de Nicolas Beaupré. Depuis l'entreprise n'a cessé de progresser et est devenue une référence tant aux Îles, qu'ailleurs au Québec. Mine de rien, ce sont maintenant une douzaine de personnes qui y travaillent à l'année et, en haute saison, la Boucherie embauche jusqu'à vingt employés.

Homme d'affaires, oui, mais aussi chasseur à ses heures et ces heures sont nombreuses parce qu'il aime chasser que ce soit le loup-marin, bien sûr, mais aussi l'original, le chevreuil et autres animaux. Oui, il chasse, mais dans le respect des règles, de l'éthique et de l'animal.

Quand il part en expédition de chasse au loup-marin, en bon chef d'escouade, il aime veiller sur son monde. Le matin, il est même un des premiers debout pour aider à la préparation du déjeuner. Ceux qui l'accompagnent admirent son savoir-faire et son souci de la sécurité. Tous les jours, avant que les hommes partent à la chasse, il leur rappelle de respecter les règles et les trois étapes de chasse obligatoires. Il termine toujours en leur recommandant d'être prudents, de faire attention à eux parce que c'est un métier dangereux. Si un matin les glaces semblent incertaines, il ne pousse pas les chasseurs à s'aventurer absolument. Il leur laisse le libre choix et respecte celui-ci. Il ne veut pas que ses gens se mettent en péril. Ils peuvent attendre au lendemain, si nécessaire, pour assurer leur sécurité.

Réjean inspire confiance et il fait confiance aux gens également. Ce bon vivant, ouvert d'esprit, est toujours là pour aider, encourager et donner des conseils. Lorsqu'il croit au potentiel de quelqu'un, il les encourage et les aide à avancer. Il leur donne confiance. Il sait transmettre sa passion et son ambition. Et on peut dire qu'il prêche par l'exemple.

Réjean croit au potentiel du loup-marin et il est devenu un véritable expert lorsqu'il est question de cette viande, mais aussi de ses dérivés. Depuis quelques années, il va même à Terre-Neuve pour enseigner ses méthodes de dépeçage de l'animal. Il travaille aussi en collaboration avec le MAPAQ pour élaborer des protocoles de récolte, de conservation et de transformation pour une viande de phoque saine et de qualité supérieure. Il est d'ailleurs le seul à détenir un permis de transformation de loup-marin dans la province.

Depuis deux ans, il s'implique comme président de la compagnie SeaDNA pour faire valoir les produits du loup-marin sur les marchés internationaux. Et, depuis 2016, il est président de l'Association des chasseurs de phoques intra-Québec. Réjean est aussi à la tête de l'abattoir des Îles et il est un incontournable pour les restaurateurs des Îles et du reste du Québec qui souhaitent mettre une viande de loup-marin de qualité sur leur menu. Curieux, il est toujours à la recherche de nouvelles recettes pour préparer cette viande savoureuse et nutritive. Il travaille fort à la valorisation de cette viande et, grâce à lui et à son équipe, on peut maintenant la savourer de différentes façons.

Merci, Réjean, d'avoir cru au potentiel du loup-marin et d'y croire encore! Grâce à toi, on peut avoir l'espoir que cette viande deviendra aussi prisée qu'une autre dans un avenir rapproché. C'est déjà en marche.

Et merci d'être resté aux Îles malgré des offres pour aller travailler ailleurs. On a besoin de gens inspirant comme toi dans l'archipel!