

OLIVE & OLIVES

Les voies du leadership sont souvent impénétrables, pour reprendre une expression de mes maîtres de jeunesse. Certains savent rapidement ce qu'ils veulent faire dans la vie et s'y adonnent sans hésiter. D'autres prennent du temps, doivent passer par bien des étapes et vivre bien des expériences avant de trouver leur voie.

Claudia M. Pharand est une femme énergique et passionnée. Cette femme d'affaires franco-ontarienne a grandi à Sudbury. Dès son plus jeune âge, elle s'inscrit par sa différence (gastronomique entre autres) et son désir de découvrir le monde. Il est écrit qu'elle ne passera pas sa vie dans sa ville natale.

En outre, cadette d'une famille de dix enfants, elle apprend très tôt qu'il faut parler haut et fort pour se faire entendre.

À 19 ans, elle prend son baluchon et traverse la frontière ontarienne. Après un détour par Ottawa – une ville qui lui déplaît, mais où elle apprend la vie en solitaire – et une halte en Colombie-Britannique, elle s'inscrit à l'Université de Montréal au programme d'études allemandes. Claudia Pharand est tombée sous le charme de Montréal.

Il y a tant à découvrir de par le monde, qu'elle décide tout de même de poursuivre ses études en Allemagne. Elle y passera environ un an. À son retour dans la métropole québécoise, elle travaille un moment dans une entreprise de distribution de cassettes vidéo où elle affinera ses talents pour la vente. Butée à un plafond de verre, elle quitte.

Elle est ensuite embauchée par le journal *Voir*, une jeune entreprise qui démarre. Elle a obtenu un poste de représentante à commission. Elle restera là pendant une quinzaine d'années, grimant les échelons au fur et à mesure que l'hebdomadaire culturel acquiert la notoriété qu'on lui connaît aujourd'hui.

Acharnée, dévouée, Claudia Pharand ne s'épargne pas pour faire grandir cette entreprise qu'elle considère, à la limite, comme la sienne. Pourtant, la réussite de *Voir* aura fait tourner les vents. Peu à peu, celle qui est devenue directrice des ventes ne se retrouve plus dans les visions et les valeurs des propriétaires. Physiquement épuisée, démotivée, elle quitte.

C'est sous le soleil de l'Espagne que Claudia Pharand ira refaire ses forces. Elle y découvre une seconde patrie. En gastronome avertie, elle s'initie à l'huile d'olive. Coup de foudre. Le reste est l'œuvre du temps et des recherches que la future

entrepreneure amorce avec enthousiasme. Car elle a décidé de faire le saut et de se lancer dans l'importation d'huile d'olive espagnole.

Claudia Pharand et son associée Danièle Beauchamp ouvrent les portes du premier Olive & Olives en septembre 2003. Les affaires vont si bien qu'à peine deux ans plus tard, elles ouvrent deux autres point de service.

Le *timing* est excellent et le concept, intéressant : c'est l'unique entreprise à se spécialiser dans l'huile d'olive au Canada. En plus, la fondatrice déborde de créativité lorsqu'il s'agit de convertir un client potentiel : dégustation des huiles en magasins, conseils de cuisine, ateliers, collaboration avec des chefs cuisiniers.

« C'est assez particulier chez nous : vous voulez goûter un produit, aucun problème. On s'en tient toutefois à trois huiles parce qu'au-delà, on goûte moins. Souvent, les gens qui ne connaissent pas le produit nous demandent quelque chose qui "ne goûte pas trop fort". Puis ils reviennent et nous disent qu'ils en veulent une autre un peu plus prononcée... »

Il n'y a pas de mérite plus grand à trouver tôt ou à trouver tard sa voie dans la vie. Claudia Pharand a trouvé la sienne, une cause : faire découvrir et aimer l'huile d'olive, comme d'autres font découvrir et aimer le vin.

L'entreprise possède maintenant trois boutiques (rue Laurier, Marché Jean-Talon et St-Lambert et ouvrira une quatrième boutique au Marché Gourmand Centropolis à Laval en octobre prochain.). Pour Claudia Pharand, coïncident en même temps une passion pour un produit (l'huile d'olive d'Espagne) et une passion pour les affaires.

Les trois boutiques où dominant les teintes de vert ont été dessinées par un architecte, conscient de la sensibilité de l'huile d'olive à la lumière. On ne s'étonne pas de l'atmosphère tamisée de ces royaumes dédiés à « l'or vert ». Les néons, placés derrière les étagères sous d'étranges volets métalliques, filtrent la lumière directe.

Une ambiance qui correspond au plaisir de goûter et de bien manger.