



NOUVEAU-BRUNSWICK

# FANCY POKKET CORPORATION

**M**IKE TAIMANE a débuté modestement sa carrière dans l'industrie alimentaire. Arrivé au Canada en 1976 en provenance du Liban, il trouva un emploi d'aide-serveur dans un restaurant d'hôtel à Toronto. Aujourd'hui, il est propriétaire d'une des plus importantes boulangeries industrielles du Canada atlantique.

Mike avait un but : offrir à sa famille le meilleur niveau de vie possible. Il a donc étudié au collège technique de Ryerson et grimpé les échelons dans le secteur de l'hôtellerie. Il est ensuite devenu partenaire dans un restaurant. Puis, ayant vendu ses parts dans cette entreprise, il ouvrit son propre restaurant et sa boulangerie en juin 1989.

« Nous cherchions un avenir meilleur. En plus, nous nous sommes rendu compte qu'il y avait de bonnes possibilités de réussir. Le Canada atlantique avait besoin d'un fournisseur de pain pita de meilleure qualité et nous savions que nous étions capables de répondre à ce besoin. »

Il a surtout concentré son énergie sur le marché des pains pita. Il fit sa propre étude de marché et s'adressa ensuite à l'APECA qui lui recommanda d'établir un plan d'affaires complet. Les frais de démarrage pour la boulangerie et un restaurant se montèrent à 400 000 dollars au total. Mike réussit à obtenir une aide du gouvernement, le reste du financement provenant de sources privées. Six mois plus tard, Fancy Pokket était lancée.

Comme l'explique Mike, l'investissement s'est révélé judicieux : « Comme nous avons un produit de haute qualité, nos ventes ont augmenté immédiatement, ce qui nous a aidés à financer notre croissance et notre expansion. » Au bout de cinq ans, la boulangerie s'étendait sur 24 000 pieds carrés. Mike a maintenant plus de quarante employés et son



Mike Taimane (à gauche) et le directeur général Issam Taimane – le souci de la qualité.

investissement total dans l'entreprise est proche de trois millions de dollars.

Située à Moncton au Nouveau-Brunswick, Fancy Pokket Corporation fabrique et vend en gros des pains pita, des bagels, des croûtes de pizza, des pitas grecs et des barres énergétiques. Ces produits sont vendus dans les épicerie, les magasins de détail et les restaurants du Canada atlantique et du Québec. Pour garder son avance sur la

d'autres personnes. Par contre, vous avez l'entière responsabilité des décisions que vous prenez, qu'elles soient bonnes ou mauvaises. »

Mike conseille de planifier soigneusement avant de monter sa propre entreprise : « Choisissez bien le produit en faisant une solide recherche et assurez-vous d'avoir un bon plan d'entreprise. Vérifiez plusieurs fois le financement dont

*L'un des avantages qu'il apprécie le plus en tant qu'entrepreneur est de pouvoir prendre des décisions rapidement.*

concurrence, la compagnie s'efforce d'élaborer de nouveaux produits, d'offrir des produits et des services de qualité, et de rester à l'écoute des besoins de la clientèle.

L'un des avantages qu'il apprécie le plus en tant qu'entrepreneur est de pouvoir prendre des décisions rapidement. Il explique : « Vous n'avez pas besoin d'attendre pour consulter

vous avez besoin et ajoutez 10 à 15 p. 100. Soyez réaliste dans vos prévisions et ne vous attendez jamais à ce que les choses soient faciles. »

Fancy Pokket Corporation va encore s'agrandir en 1998 et passer à 32 000 pieds carrés pour pouvoir inclure de nouveaux produits et créer de nouveaux emplois.

## COMMENT CONTACTER MIKE TAIMANE

1220, boul. St-George, Moncton, (N.-B.) E1E 4K7

Tél. : (506) 853-7299 Téléc. : (506) 859-6857 Courriel : [fancypok@nbnet.nb.ca](mailto:fancypok@nbnet.nb.ca)

Mike Taimane