



NOUVELLE-ÉCOSSE

SCORPIO SAUCES

**DAVID BRAITHWAITE et
JOSEPHINE KRZSWDA**

créent un tourbillon culinaire à Sydney (Cap-Breton), et leur produit est très en demande.

La sauce Scorpio est une sauce épicée de type barbadien, préparée selon une recette traditionnelle des Antilles. La sauce est offerte en cinq arômes différents, que l'on peut distinguer au moyen d'une étiquette de couleur différente : sauce douce (rose), moyenne (jaune), épicée (rouge), très épicée (noire) et brûlante (rouge et noir). L'entreprise est également sur le point de produire une sauce au piment authentique de la Barbade. L'entreprise n'a qu'un an, mais à ce jour, les affaires vont très bien. On retrouve les produits Scorpio Sauces sur les tablettes de plusieurs chaînes de supermarchés de la région.

Les sauces épicées Scorpio sont faites d'ingrédients naturels. Même sans agents de conservation, elles ont une longue durée de conservation (plus de cinq ans) et, comme le souligne David, « elles s'améliorent avec le temps... comme un bon vin! »

Comment tout cela a-t-il commencé? David était atteint du syndrome métacarpien dans les deux mains et, à la suite d'une opération chirurgicale, il s'est vu dans l'impossibilité de poursuivre son emploi pendant un certain temps. Il a commencé à chercher une activité qui le tiendrait occupé. Comme il avait déjà une expérience des affaires et des services alimentaires, il eut l'idée d'un produit alimentaire différent. Josephine sait reconnaître une bonne proposition et a saisi l'occasion.

David et Josephine ont communiqué avec le ministère de la Santé pour s'enquérir des règlements régissant la production de denrées alimentaires puis se sont informés auprès d'autres entreprises au sujet des bouteilles et des services d'impression d'étiquettes. La recette a été fournie par la mère de David, Beryl. Il s'agit



Barrett and Mackay

d'une sauce traditionnelle de la Barbade dont la recette a été transmise de génération en génération.

Après la première semaine de production, la sauce Scorpio était vendue dans un magasin. La semaine suivante, on la trouvait dans trois magasins. Au bout d'un mois, les produits se trouvaient sur les tablettes de dix magasins.

Le plus gros obstacle auquel les

cher d'autres. Ils continuent de se concentrer sur l'accroissement des ventes, de manière à étendre les opérations et, peut-être, emménager dans une usine de production. David aimerait ouvrir un restaurant spécialisé en cuisine des Antilles ainsi qu'un club destiné à faire connaître à davantage de gens la culture de la Barbade.

David dit que l'acharnement et la

« C'est tout un défi que de lancer un nouveau produit, dit David, puisque, généralement, on n'a pas le financement nécessaire pour l'annoncer et le promouvoir adéquatement. »

partenaires se sont heurtés à été l'obtention de financement. Il leur a fallu six mois pour obtenir le financement de base nécessaire. « C'est tout un défi que de lancer un nouveau produit, dit David, puisque, généralement, on n'a pas le financement nécessaire pour l'annoncer et le promouvoir adéquatement. On manque d'espace et de machinerie de pointe, et lorsqu'on produit à petite échelle, les ingrédients nécessaires pour fabriquer le produit coûtent cher. »

À l'heure actuelle, l'entreprise compte cinq employés supplémentaires, et les partenaires espèrent en embau-

patience sont les principales clés de la réussite, mais qu'il est également très important de jouir d'un système de soutien solide, formé de gens qui sont prêts à travailler avec vous et à vous donner une chance. David et Josephine ont reçu un soutien et des conseils précieux des responsables de la Mesure visant les gens d'affaires noirs, de l'APECA et du Centre entrepreneurial du YMCA du Cap-Breton.

Les personnes qui souhaitent distribuer ou acheter le produit, ou encore obtenir des recettes, sont invitées à téléphoner.

COMMENT CONTACTER DAVID BRAITHWAITE ET JOSEPHINE KRZSWDA

113, rue Laurier Rear, Sydney (N.-É.) BIN 2B6 Tél. : (902) 539-1424 Téléc. : (902) 539-5889

Braithwaite & Krzswda