

Moneris  ^{®/MD}

+

gr  st





- The Grist est une brasserie et un restaurant à Niagara-on-the-Lake.
- Le restaurant est dans une grange rénovée qui était auparavant un endroit pour emballer des fruits.
- À The Grist, les gens peuvent se réunir dans un restaurant authentique, en plus de manger et de boire.

Secteur d'activité:

- Restauration

Produits utilisés:

- Terminal IWL220
- Terminal V400M





The Grist

The Grist a ouvert ses portes en juillet 2021. L'entreprise familiale offre des pizzas cuites et des bières brassées localement dans une grange qui a été transformée en restaurant moderne, tout en incorporant des éléments de son apparence ancienne au décor.



Il est important pour moi de déployer deux fois plus d'efforts que mes employés. En tant que propriétaire d'une petite entreprise, surtout dans le domaine de l'hospitalité, si tu ne mets pas la main à la pâte, ton entreprise ne survivra pas. Tu dois parler aux clients et comprendre leur expérience. Il faut montrer à ses employés que tu es aussi prêt qu'eux de faire le travail que tu demandes d'eux.



- Robert Begin, copropriétaire du restaurant The Grist

Mise en contexte

Quelle est la recette du succès? La recette demande un instinct de survie, de la force et des sacrifices, le tout brassé vigoureusement et combiné à la passion.

L'histoire du restaurant The Grist est un bon exemple d'une entreprise familiale qui a découvert la recette parfaite. Robert (Rob) et Danielle Begin sont mariés et ils sont les propriétaires du restaurant et de la brasserie situés dans la région vinicole de l'Ontario. Ensemble, ils ont fait leur vie à Niagara-on-the-Lake avec leurs deux filles. Leur histoire entrepreneuriale a débuté il y a plus de 25 ans lorsqu'ils ont ouvert les portes de leur première pizzeria à Niagara-on-the-Lake et ont créé des pizzas qui sont devenues des favoris locaux. De là, Rob a continué d'explorer l'industrie de l'hospitalité tout au long de sa carrière, en travaillant dans le service des ventes de différentes brasseries et vineries, et en offrant de l'aide au besoin, en plus de voyager le monde. Grâce à ses occasions, il a pu découvrir sa passion non seulement pour la restauration, mais aussi pour la brasserie. Rob est reconnaissant de la vie qu'il a pu donner à sa famille et est heureux d'avoir une carrière qui lui donne la chance de toujours apprendre. Rob s'est toujours épanoui dans des situations complexes et ambiguës, et cela n'a pas changé.





Il y a quelques années, Rob est passé de nombreuses fois devant une grange à St. David's (un petit village à Niagara-on-the-Lake), et le bâtiment l'intriguait. La grange appartenait à des fruiticulteurs et servait pour emballer des fruits. Rob n'arrêtait pas d'imaginer les différentes possibilités pour la propriété chaque fois qu'il la voyait. Il y avait du potentiel. La grange pouvait devenir une maison pour les locaux et les touristes. Elle pouvait devenir un endroit authentique où les gens se rassembleraient et pourraient célébrer la vie, tout en mangeant et en buvant. Rob a parlé à sa femme Danielle de l'idée qu'il avait en tête pendant plusieurs années. Malgré son hésitation initiale, elle était d'accord et savait qu'elle ne pouvait pas empêcher son mari de réaliser son rêve. « Ça fait des années qu'il y pense et lorsque quelqu'un a un aussi grand rêve, il faut embarquer et appuyer la personne parce que je ne pense pas qu'une personne peut demeurer la même si elle ne tente pas au moins de réaliser ses rêves », affirme Danielle.

Rob n'a pas hésité de communiquer avec les propriétaires de la grange pour leur expliquer sa vision. Trois jours plus tard, la grange lui appartenait. Avant de construire, Rob a visité chacune des maisons derrière le restaurant et a demandé aux propriétaires si la construction d'une brasserie et d'un restaurant les dérangerait. Étonnamment, ils ont dit non. D'ailleurs, aujourd'hui, les propriétaires de ces maisons sont de fervents partisans.

L'achat de la grange était la première étape d'un changement qui a changé la vie de sa famille à tout jamais. La famille a dû sacrifier presque tout ce qu'elle avait et mettre tous leurs efforts dans la construction du restaurant. Bien que le restaurant peut sembler être devenu une réalité du jour au lendemain, ce n'était pas le cas. Après l'achat de la grange, la famille a attendu longtemps avant d'obtenir un permis pour débiter la construction. Les obstacles n'ont pas arrêté là. En raison de la pandémie de COVID-19, la construction a dû être interrompue à plusieurs reprises à cause des restrictions municipales. « Au bout du compte, tout a fonctionné parce que les délais nous ont donné le temps de réfléchir à nos processus, d'élaborer des plans cohérents et de mettre l'accent sur chaque détail du restaurant », affirme Rob.

Dès l'entrée du client dans le restaurant The Grist, l'attention aux détails est claire. Plusieurs éléments de la grange ont été réutilisés. Rob et Danielle ont visité la grange et étaient fascinés par le potentiel caché des articles qui ramassaient de la poussière dans la grange, notamment les barils et les traîneaux. Après des journées de travail acharné de 17 heures et grâce au soutien continu de leurs filles, leur vision est devenue une réalité. Ils ont combiné leurs idées afin d'avoir une vision pour la disposition du restaurant. « Nous avons redonné vie à la grange », dit Rob. Le décor comprend des murs de couleur crème et un four à pizza rouge foncé que Rob a choisi même avant d'ouvrir le restaurant. Le métal rouillé qui a été utilisé pour le décor des murs provenait du toit de la petite grange derrière le restaurant. Les restes d'un baril sont incorporés au mur à côté de l'escalier qui mène au salon. Les lumières ont été créées par un entrepreneur local. Un vieux traîneau qui se trouvait dans la grange a été utilisé comme décor additionnel. Danielle et Rob ont trouvé les tables du restaurant à une vente aux enchères, et Danielle les a peints. Ils ont travaillé sur le restaurant eux-mêmes, qu'il s'agisse de poser les tuiles et les planchers à la main ou de gérer la construction du restaurant. Ensemble, ils ont soulevé la poutre de la vieille grange et l'ont installée dans le salon afin de l'utiliser comme comptoir de bar. Chaque fois que le client tourne la tête, il voit quelque chose de différent dans le restaurant.





Le système de brassage est dans le restaurant, ce qui explique pourquoi le restaurant est fermé les lundis et mardis pour le brassage. « Nous ne sommes pas un restaurant ou une brasserie qui est ouvert à temps plein, nous sommes une combinaison des deux », dit Rob.

Rob a décidé de réutiliser la recette de pizza qu'il utilisait dans son vieux restaurant il y a quelques années, et son expérience en ventes dans les brasseries et les vineries lui a permis de combiner son amour de la nourriture avec son intérêt profond pour la bière. En plus des pizzas, le restaurant sert de la nourriture de pub haut de gamme.

Le restaurant utilise des recettes de base pour la bière sous l'autorité du maître-brasseur. Les propriétaires font aussi preuve de créativité avec leurs bières. The Grist offre actuellement quatre bières vedettes. Des bouteilles sont également vendues pour emporter sur place.

Depuis que le restaurant a ouvert ses portes en juillet 2021, les files d'attente ont été stables chaque jour. « Il est important pour moi que nos clients sachent que je me soucie de leur offrir une expérience amusante et mémorable. Alors, je fais des pizzas et j'offre des échantillons aux personnes qui attendent en file. J'adore apporter des gâteries aux enfants qui attendent aussi », dit Rob.

Rob décrit ce que la gestion d'un restaurant signifie pour lui. « Il est important pour moi de déployer deux fois plus d'efforts que mes employés. En tant que propriétaire d'une petite entreprise, surtout dans le domaine de l'hospitalité, si tu ne mets pas la main à la pâte, ton entreprise ne survivra pas. Tu dois parler aux clients et comprendre leur expérience. Il faut montrer à ses employés que tu es aussi prêt qu'eux de faire le travail que tu demandes d'eux. », affirme Rob.

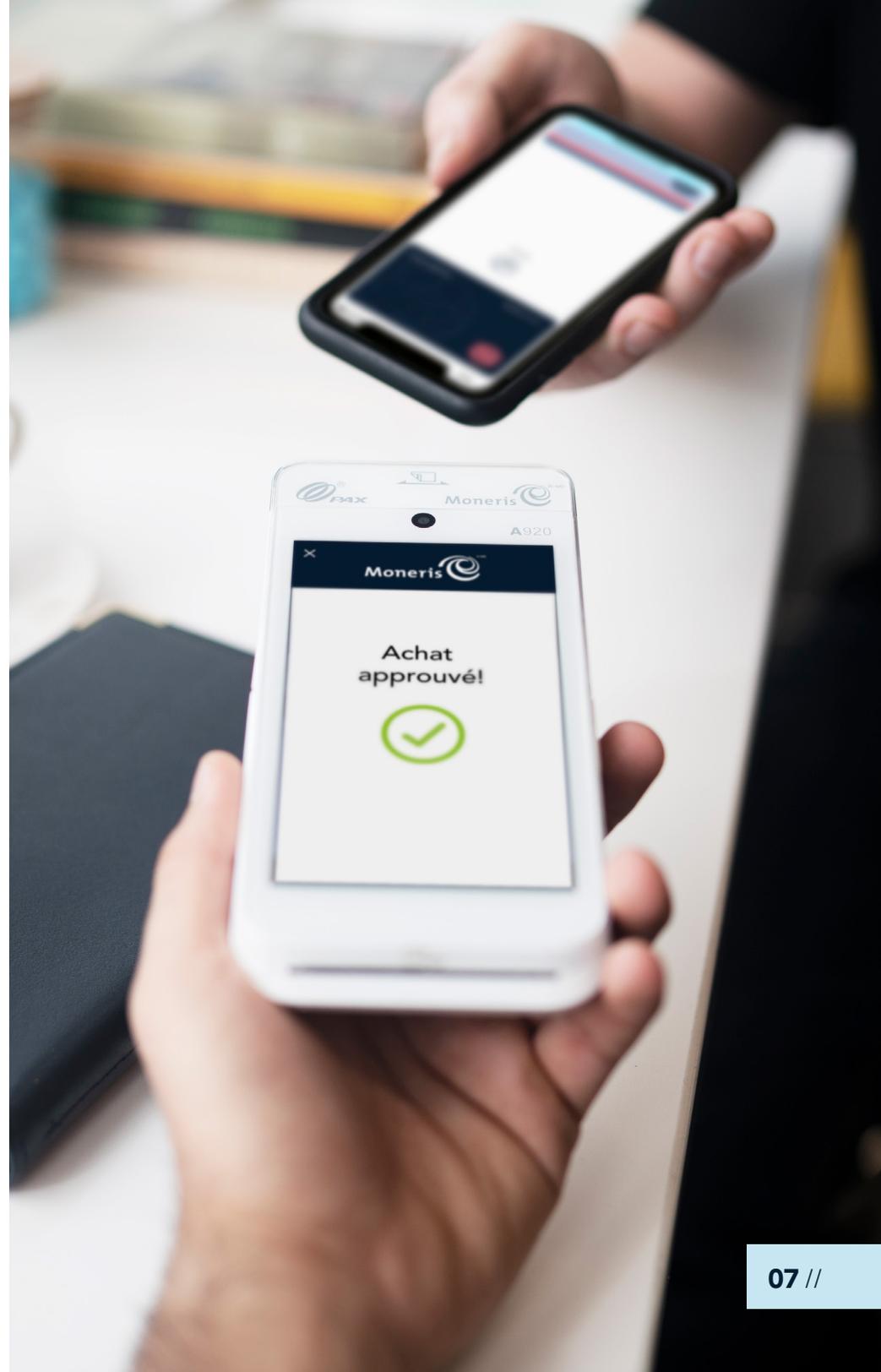
Plusieurs membres de sa famille travaillent au restaurant The Grist. Devon, la fille de Rob et Danielle, aide à superviser le restaurant, à servir les clients et plus important encore, à tout simplement être là pour ses parents tout au long de cette incroyable aventure.

Pourquoi Moneris?

Rob pensait que MonerisMD serait, pour plusieurs raisons, le meilleur fournisseur de services de paiement pour les activités de son entreprise. « Mon fournisseur précédent n'avait tout simplement pas l'expertise ou la longévité pour répondre à nos besoins », dit Rob.

Rob avait remarqué que Moneris était le fournisseur de services de paiement à plusieurs commerces qu'il visitait. Alors, il a voulu en savoir plus. « Utiliser Moneris semblait naturel pour moi vu que tellement d'entreprises canadiennes utilisaient ses solutions, ce qui montre qu'elle est bien à l'aise avec les services qu'elle offre. »

L'entreprise utilise des terminaux de comptoir et sans-fil. « Les transactions sont compliquées et difficiles à gérer. Il faut pouvoir faire confiance au fournisseur qui les gère de façon efficace. Les appareils de Moneris fonctionnent sans problème, en plus de simplifier et de faciliter l'expérience de paiement », dit Rob.



À l'avenir

« Voir l'appui des locaux est incroyable, surtout en regardant notre entreprise se concrétiser durant les trois ans et demi avant l'ouverture. »

Rob a hâte d'offrir du gelato et du café dans la petite grange derrière le restaurant principal. Il est emballé de voir l'évolution de l'entreprise et n'arrête pas de remercier les membres de sa famille pour leur soutien continu.

« Le succès inattendu de l'entreprise dépend des membres de ma famille et de mes employés qui font preuve d'excellence tous les jours lorsqu'ils viennent travailler au restaurant The Grist. Nous nous appuyons et nous avons confiance l'un en l'autre. »

La famille aime travailler ensemble et elle a hâte de voir ce que l'avenir lui réserve.





Consultez la page moneris.com ou composez le **1-844-455-4283** plus.

Suivez-nous

MONERIS et MONERIS & dessin sont des marques de commerce déposées de Corporation Solutions Moneris. Toutes les autres marques ou marques de commerce déposées affichées dans cet article appartiennent à leurs titulaires respectifs. Corporation Solutions Moneris (« Moneris ») n'est pas responsable de l'exactitude, de la fiabilité ou de l'actualité des renseignements fournis dans cet article. Cet article ne représente pas l'opinion de Moneris ou de ses sociétés affiliées. Les renseignements compris dans cet article ne visent pas à vous fournir des conseils financiers, fiscaux, juridiques, comptables précis, en matière de placements ou autre, et vous ne devriez pas vous y fier sans obtenir l'avis d'un spécialiste