

## Un Prix national pour Cuisine l'Angélique



Publié le 30 Juin 2010  
Dany Jacques

**Une entreprise d'East Hereford, Cuisine l'Angélique, a remporté un Prix national de la catégorie Bioalimentaire au 12e Concours québécois en entrepreneuriat, qui se tenait le 17 juin dernier à Québec.**

Sujets : [Montréal](#) , [Québec](#)

L'entreprise dirigée par Guy Letendre et Caroline Roy s'est démarquée au terme d'une analyse de près de 4000 projets en provenance des 17 régions de la province.



*Guy Letendre et Caroline Roy remportent un prix provincial moins de six mois après l'ouverture de leur entreprise.*

Dans le volet Création d'entreprise, les membres du jury ont été charmés par l'impact social et certain de ce produit innovant sur la qualité de vie des gens qui souffrent d'allergies au gluten ou de troubles cœliaques. L'excellente image de marque développée, la détermination et les valeurs entrepreneuriales des promoteurs ont également séduit le jury, ce qui s'est traduit par une bourse de 10 000 \$.

Née depuis seulement le mois de janvier 2010, cette entreprise distribue déjà ses produits biologiques de boulangerie et de pâtisserie sans gluten ni caséine à Montréal et Québec. Cinq jours après son prix provincial, Cuisine l'Angélique faisait sa première livraison dans les marchés d'alimentation naturelle Tau de Montréal. L'émission L'Épicerie songe également à faire un reportage sur cette entreprise lauréate.

La copropriétaire Caroline Roy est convaincue que le caractère unique de ses produits et son goût qui rappelle celui d'antan sont des éléments ayant retenu l'attention du jury. «Les gens n'ont pas l'impression de se priver en mangeant nos produits», assure-t-elle.

Cette aventure est née en 2006 lorsque ce couple a décidé d'entreprendre une diète sans gluten et sans caséine pour aider à l'état de santé de leur fils, qui présentait plusieurs symptômes s'apparentant à l'autisme. Comme la diète donnait d'excellents résultats et après plusieurs expériences, ils décident d'en faire bénéficier les gens en créant leur propre entreprise.

Le président d'honneur du concours, Marc DeSerres, souligne la créativité et l'audace des participants de cette cuvée 2010 : «Les candidats se sont démarqués non seulement par leur originalité, mais aussi par leur volonté d'adopter un comportement axé sur le respect de l'environnement en proposant, notamment, des projets écologiquement responsables.»