

L'innovation de Cuisine l'Angélique gagne le cœur d'un jury provincial



Publié le 20 Décembre 2010
Dany Jacques

L'innovation de Cuisine l'Angélique, une jeune entreprise d'East Hereford, a gagné le cœur d'un autre jury provincial, le 24 novembre dernier.

Sujets : [Conseil de la transformation agroalimentaire et des produits](#) , [Nouvelle entreprise](#) , [Québec](#) , [Montréal](#) , [Gatineau](#)

Un coup de cœur a été décerné à Guy Letendre et Caroline Roy au Prix Innovation CTAC 2010 dans la catégorie Produit et commercialisation, moins de 50 employés.

Cet honneur est important, car le Conseil de la transformation agroalimentaire et des produits de consommation (CTAC) représente près de 400 entreprises pour un volume annuel d'affaires de 14 milliards de dollars, dans une industrie globale de près de 20 milliards de dollars.

Mme Roy dissimulait mal sa joie après la remise des prix, particulièrement en raison du rayonnement associé à cet honneur. Dès le lendemain, CINTEQ Agroalimentaire de Saint-Hyacinthe l'a demandé pour une conférence prévue le 27 janvier

«Pour moi, c'est vraiment quelque chose d'avoir été demandée pour cette conférence, car on reconnaît notre expertise dans cette voie où je suis la pionnière au Québec», résume-t-elle.

Mme Roy se dit particulièrement fière d'avoir développé un concept qui utilise des farines entières, moulues sur pierre, pour réaliser des aliments sans gluten. En d'autres mots, cette entreprise allie le savoir de la boulangerie traditionnelle aux allergies d'aujourd'hui. «Les gens allergiques ou non peuvent donc déguster un bon pain au goût d'antan sans gluten. Cela n'a jamais été fait», ajoute-t-elle.

Cette petite entreprise fait assurément son chemin dans le monde des affaires, même si elle existe depuis janvier 2010 seulement. Cuisine l'Angélique a remporté un Prix national de la catégorie Bioalimentaire au 12e Concours québécois en entrepreneuriat, en juin dernier, avant de remporter le titre de Nouvelle entreprise au Concours Excel de la MRC de Coaticook, en octobre dernier.

Cette entreprise distribue déjà ses produits biologiques de boulangerie et de pâtisserie sans gluten ni caséine à Montréal et Québec. L'émission L'Épicerie et la nutritionniste Isabelle Huot s'intéressent à leur travail.

Depuis un mois seulement, s'ajoute une entrée dans les marchés ontarien et de Gatineau. Très récemment, les quatre hôpitaux de Québec ont décidé de faire appel aux muffins, pains et préparations à gâteau de Cuisine l'Angélique pour leurs patients allergiques. «Il s'agit réellement d'une percée intéressante et j'espère que les autres hôpitaux québécois suivront», espère-t-elle.

Pour assurer leur croissance cependant, Guy Letendre et Caroline Roy songent déjà à prendre de l'expansion afin de répondre aux besoins d'une clientèle croissante. «Nous avons récemment commencé à refuser des clients; on n'a donc pas le choix de grandir, mais on ne bougera pas d'East Hereford», assure-t-elle.

Un quatrième employé sera bientôt embauché pour poursuivre la croissance.

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.



Guy Letendre et Caroline Roy poursuivent leur croissance en faisant entrer leurs produits sans gluten dans les hôpitaux de Québec.