

## Les distinctions s'accumulent pour Cuisine L'Angélique



Publié le 20 Octobre 2012  
Vincent Cliche 

**Cuisine L'Angélique connaît une année 2012 tout à fait exceptionnelle. Après un déménagement dans les locaux de l'ancienne Laiterie Coaticook, voilà que l'entreprise coaticookoise est en nomination aux prix Gala Innovation, présentés en novembre prochain.**

Sujets : [Rio Tinto Alcan](#) , [Bombardier](#) , [Québec](#) , [France](#) , [Rue Cleveland](#)

Cette soirée phare de l'Association de la recherche industrielle du Québec met en vedette les sociétés qui ont fait preuve d'innovation au cours des douze derniers mois. Cuisine L'Angélique côtoiera donc les Rio Tinto Alcan et Bombardier de ce monde. «Simplement d'être nommé finaliste à ce concours, on est gagnant, raconte fièrement la copropriétaire de la boulangerie, Caroline Roy. Quand on regarde la liste des finalistes, on remarque qu'il y a très peu de représentants du secteur agroalimentaire. D'ailleurs, je pense que nous sommes les seuls. On est très fier de représenter ce secteur d'activités.»

À titre informatif, Cuisine L'Angélique s'est démarquée dans la catégorie «PME innovante». «Je crois que nos produits sans gluten et sans produits laitiers ont su retenir l'attention, par leur goût et leur texture», explique Mme Roy.

Les produits de l'entreprise coaticookoise ont également obtenu le sceau d'excellence du Salon international de l'alimentation (SIAL). D'ailleurs, une représentante de Cuisine L'Angélique, Karine Belhadj, s'envolera vers la France pour participer au salon du SIAL, à la fin du mois d'octobre. «On y attend plus de 150 000 visiteurs. Ce sera une extraordinaire vitrine pour nos produits. On espère bien percer le marché européen grâce à cette présence. On reçoit souvent des courriels et des appels venant de la France, de gens qui démontrent de l'intérêt envers nos produits.»

Toutes ces bonnes nouvelles surviennent quelques mois après le déménagement de l'entreprise à l'intérieur des anciens locaux de la Laiterie Coaticook, sur la rue Cleveland. «Notre bail à la cafétéria du CRIFA venait à échéance et cette opportunité s'est présentée à nous, vers la fin de l'an dernier. L'endroit était parfait. On a agrandi notre surface de production et on s'est assuré d'un entrepôt.»