

Publié le 26 novembre 2012 à 21h39 | Mis à jour le 26 novembre 2012 à 21h39

Cuisine L'Angélique innove et s'illustre



L'entreprise Cuisine L'Angélique, de Coaticook, a remporté le Prix Innovation de l'ADRIQ dans la catégorie « produits ». Sur la photo, Caroline Roy pose avec quelques-uns des produits biologiques sans gluten ni caséine proposés par la compagnie.

La Tribune, Camille Dauphinais-Pelletier

très peu représenté, c'est souvent les hautes technologies qui se retrouvent finalistes, donc juste d'être finalistes on se trouvait déjà gagnants! », lance-t-elle. En effet, Cuisine L'Angélique était la seule entreprise du secteur agroalimentaire présente dans le panel de nominés, qui comportait de gros noms comme Bombardier Transport ou encore Rio Tinto Alcan.

Texte complet dans *La Tribune* de mardi.

Camille Dauphinais-Pelletier

La Tribune

(Coaticook) L'entreprise Cuisine L'Angélique a remporté la semaine dernière le prestigieux Prix Innovation de l'Association de la recherche industrielle du Québec (ADRIQ) dans la catégorie « produits ».

L'entreprise coaticookoise a été la première à lancer sur le marché une gamme de produits biologiques (pains, muffins, mélanges à gâteaux...) sans gluten ni caséine. En plus d'avoir le goût et la texture des aliments traditionnels, les produits offerts par la compagnie sont faits avec des ingrédients de qualité comme des farines moulues sur pierre.

Une belle reconnaissance

Caroline Roy, copropriétaire de Cuisine L'Angélique avec son conjoint Guy Letendre, est évidemment très fière d'avoir remporté ce prix : « On était finalistes dans deux catégories, PME innovante et innovation de produits, pour la gamme complète de produits qu'on a commercialisés. L'agroalimentaire est