



« La reconnaissance des clients est importante; de recevoir leurs messages d'amour, c'est motivant et c'est pour eux que nous continuons. La reconnaissance du milieu a toutefois aussi un impact majeur : c'est une tape sur l'épaule qui dit "continue". De participer au Concours québécois en entrepreneuriat nous a donc permis de nous sentir épaulés, entourés. Cela nous a aussi aidés à créer un réseau, car nous y avons rencontré plusieurs personnes qui nous ont par la suite donné un fier coup de main à différents niveaux. »

Cuisine L'Angélique : sans gluten, sans caséine, mais débordant de saveurs!

Mettre la main à la pâte, Caroline Roy le faisait depuis nombre d'années, elle qui a toujours aimé préparer son propre pain. « Quand nous avons décidé d'entreprendre une diète sans gluten et sans caséine pour aider à l'état de santé de notre fils qui présentait plusieurs symptômes s'apparentant à l'autisme, j'étais donc confiante de réussir à élaborer de nouvelles recettes. »

« Pour bâtir une entreprise, il faut des gens autour de nous qui y croient et nous appuient. Ils ont d'ailleurs été plusieurs à nous encourager et à nous faciliter la tâche : leur aide fut essentielle... et très appréciée! »

Le défi fut toutefois de taille... Il a fallu plus de deux ans de recherches et d'expérimentations pour finalement en arriver à un pain sans gluten à la fois sain et savoureux! « En plus du pain, j'ai conçu des recettes pour d'autres produits de pâtisserie comme les gâteaux, muffins, gaufres, pâte à tarte, etc. », précise Caroline qui s'est inspirée du régime hypotoxique du docteur Seignalet pour entièrement revoir son alimentation. Ce régime a d'ailleurs été par la suite popularisé et vulgarisé par Jacqueline Lagacé dans son livre *Vaincre la douleur par l'alimentation*. « Nous avons toujours eu une saine alimentation, mais notre démarche est allée encore plus loin avec des produits biologiques, des mets à base de céréales ancestrales, etc. »



Guy Letendre et Caroline Roy, de Cuisine L'Angélique.

À la maison, le succès est instantané, mais il n'y a pas que fiston qui apprécie les recettes de maman... Rapidement, Caroline et son conjoint Guy Letendre réalisent que bien d'autres personnes sont à la recherche d'aliments biologiques sans gluten et sans caséine à la fois délicieux et entièrement naturels. « Nous avons finalement décidé, mon mari et moi, d'en faire bénéficier les gens en créant notre propre entreprise. »

Les normes étant très sévères en alimentation, la Cuisine L'Angélique doit sortir de la cuisine familiale pour commencer sa production en plus grande quantité. « Ce fut toute une aventure : nos moyens étaient limités, tout comme les espaces disponibles. Mais heureusement, nous avons eu beaucoup d'aide, dont celle de Line Boulet, de la Table de concertation agroalimentaire de Coaticook, qui nous a déniché un endroit parfait : la

caféteria du CRIFA, alors inutilisée. » En mars 2010, l'entreprise commençait donc sa production; un an et demi plus tard, elle déménageait dans de plus vastes locaux situés dans l'ancienne Laiterie Coaticook. « La croissance fut très rapide : dès qu'on goûte à nos produits, on les adopte! Nos clients sont d'ailleurs nos plus grands ambassadeurs, ce sont eux qui insistent pour qu'on retrouve nos produits dans leur supermarché par exemple. » La Cuisine L'Angélique est ainsi présente dans de nombreux marchés d'alimentation naturelle et supermarchés de toutes les régions du Québec, avec en plus quelques points de vente en Ontario et un au Nouveau-Brunswick.

En plus de bien nourrir les gens, l'entreprise se soucie de bien les informer : « Notre site web regorge d'information, c'est important pour nous d'offrir le plus d'outils possible aux consommateurs pour les aider à bien s'alimenter. »



www.cuisinelangelique.com



« J'ai participé au Concours québécois d'entrepreneuriat par défi : mon projet, j'y croyais, et j'étais motivée à gagner non seulement au régional, mais au niveau national, ce qui fut fait! Ce prix fut une superbe récompense tant en motivation qu'en visibilité. Nous avons gagné en crédibilité. »

De nombreuses reconnaissances pour la Fromagerie Nouvelle-France

Située à Racine, la Fromagerie Nouvelle-France se spécialise dans la transformation de lait de brebis en fromages fins. L'entreprise fondée par Marie-Chantal et Jean-Paul Houde n'a pas tardé à impressionner : en 2011, elle remportait le prix du meilleur fromage au Québec (Casés

d'Or), le prix Place aux jeunes, la 2^e place Bioalimentaire, National, en plus d'être Lauréat national pour le Concours québécois en entrepreneuriat, ce qui lui a valu 11 000 \$ en bourse. L'année suivante, son fromage « Zacharie Cloutier » était nommé meilleur fromage de brebis pâte ferme.



« La plus grande qualité d'un entrepreneur, c'est sa vision. Avec une vision, on rêve, on se motive, on planifie, on fait des projets et on les réalise, on influence positivement notre milieu et les gens qui nous entourent, bref on crée de la richesse économique et sociale. »



« Le défi au départ, c'est le financement. Il nous a fallu cogner à plusieurs portes pour aller chercher les appuis nécessaires. De remporter au régional puis sur la scène provinciale le Concours québécois en entrepreneuriat fut une belle marque de reconnaissance. Cela nous a également donné une excellente publicité. »

Choco-Là : plaisir savoureux!

À leur charmante boutique du centre-ville de Sherbrooke, Jouhaïna Lebel et François Paradis vous proposent des chocolats aux recettes originales, parfois osées, mais toujours savoureuses! À cela s'ajoutent d'autres gâteries – des sorbets, des pâtisseries, des draguées, des macarons, etc. sans oublier les désormais célèbres Pouffettes de luxe qui, à leur façon,



« Pour être entrepreneur, il faut être passionné : si tu ne crois pas en toi et en ton produit, tu ne pourras jamais convaincre les autres d'y croire également. »

ont propulsé le commerce à un autre niveau! « Depuis les événements entourant le nom de ce biscuit, notre production a triplé. Notre équipe regroupe aujourd'hui 10 personnes et nous avons des projets d'agrandissement », explique Jouhaïna.

Dès sa tendre enfance, la jeune femme rêvait de devenir entrepreneure. « Je ne savais pas dans quel domaine, mais j'avais déjà la fibre entrepreneuriale! » Lorsqu'elle rencontre son conjoint, qui œuvre en hôtellerie, elle réoriente sa carrière dans ce secteur. « À la naissance de notre premier enfant, nous avions envie de mettre sur pied un projet commun qui allierait nos passions tout en nous permettant d'avoir une vie familiale selon nos valeurs. » Choco-Là était né!

L'expérience de François chez un maître chocolatier et le sens des affaires de

Jouhaïna ont permis à la jeune entreprise de faire peu à peu sa place dans le paysage sherbrookois. Du premier local rue Frontenac, ce couple de gourmets – et gourmands! – s'installait quelques années plus tard dans un local trois fois plus grand sur Wellington Nord. « Je compare la croissance d'une entreprise à celle d'un enfant : il faut d'abord avoir des bases solides, puis l'enfant commence à marcher, et après à courir. »

En plus de nous faire savourer leurs chocolats et autres douceurs, les deux entrepreneurs partagent leur passion du métier avec les jeunes stagiaires qu'ils accueillent chaque année. « L'éducation est une valeur importante pour nous, et éventuellement, nous aimerions même donner des cours en chocolaterie. »



www.1chocolat.ca

Cahier promotionnel
CONCOURS QUÉBÉCOIS EN ENTREPRENEURIAT

COORDINATION PUBLICITAIRE : Alain LeClerc

TEXTES : Annie Melançon

MISE EN PAGES : Annie Melançon

GRAPHISME : Lise Blouin

RÉALISATION : équipe de production de La Tribune

LA TRIBUNE

latribune.ca
1950, rue Roy,
Sherbrooke, J1K 2X8