



Par Elizabeth Nadeau
enadeau@estrieplus.com

Mardi, 1 septembre 2015

Finaliste au Prix Femmes d'affaires du Québec : Caroline Roy, Cuisine L'Angélique

J'aime Partager 237 Tweeter 0



Imprimer



Envoyer



Trois femmes de l'Estrie seront honorées le 4 novembre prochain à l'occasion du 15^e concours Prix Femmes d'affaires du Québec. Le concours récompense chaque année des femmes qui se sont distinguées, qui sont vues comme influentes et rassembleuses. Estrieplus.com vous présente une de ces trois entrepreneures d'exception chaque semaine.

Caroline Roy se lance en affaires en 2010 et fonde avec son conjoint Cuisine L'Angélique, à Coaticook. L'entreprise propose toute une gamme de produits de boulangerie et de pâtisserie sans gluten, sans caséine et sans lactose. Caroline Roy est l'une des 27 finalistes du 15^e concours Prix Femmes d'affaires du Québec.

Pour Caroline, il s'agit d'abord et avant tout d'aider les gens. En 1999, alors propriétaire d'une garderie en milieu familial, Caroline Roy prend un virage santé et bio à la suite de sa lecture du bouquin *Le guide de l'alimentation saine et naturelle*, de Renée Frappier.

Quelques années plus tard, son fils de deux ans est référé en pédopsychiatrie pour des troubles nerveux qui s'apparentent à l'autisme. Plusieurs conversations avec la naturopathe Danielle Gosselin l'ont convaincue d'éliminer le gluten (protéine du blé) et la caséine (protéine du lait bovin) du régime alimentaire de son fils.

« Une intolérance au gluten signifie que le corps n'a pas les enzymes pour les transformer. Les particules se retrouvent dans le sang et agissent un peu comme des opiacés, explique Caroline Roy. Les tests en laboratoire ont démontré que c'était le cas pour mon fils. En éliminant premièrement la caséine, puis le gluten, on s'est rendu compte que les troubles nerveux diminuaient et que son langage se développait de plus en plus. »

Restait donc à intégrer cette nouvelle diète à la routine de tous les jours.

« En 2005, le marché ne répondait pas du tout à mes valeurs parce que les produits utilisés pour remplacer le gluten étaient tous super raffinés et on n'arrive jamais à retrouver la texture originale. »

Pour cette mère de famille qui avait déjà éliminé le sur-raffiné de sa cuisine, deux ans ont été nécessaires pour arriver à produire un pain, comme celui du magasin. Les parents des enfants dans sa garderie ont été ses cobayes et le fameux pain fut un succès.

« J'ai ce désir profond d'aider les gens. Mon mari m'a donc dit pourquoi ne pas démarrer une entreprise pour aider les gens à trouver ce dont ils ont besoin sur le marché? Alors c'est ce qu'on a fait. En 2010, Cuisine L'Angélique démarrait et nos premiers produits apparaissaient sur les tablettes. »

Au-delà du produit, Caroline Roy tenait à sensibiliser les gens sur les bienfaits d'un régime sans gluten

quand notre corps n'a pas ce qu'il faut pour le digérer.

En 2011, le sans gluten connaît un engouement sans précédent, notamment par l'ouvrage sur le régime hypotoxique du docteur français Jean Seignalet l'expérience de Jacqueline Lagacé, dont les douleurs arthritiques ont disparu à la suite du régime.

En novembre 2014, Cuisine L'Angélique lançait son premier livre de recettes.

« Une de mes belles réalisations est ma farine tout usage La Merveilleuse, commercialisée en 2013. Elle m'a pris six à concevoir, mais pour n'importe qui qui doit apprendre à vivre sans gluten, elle convient parfaitement à toute cuisine. Le transfert vers le sans gluten se fait beaucoup plus facilement. »

Être une femme dans l'agroalimentaire

« Je suis en affaires oui, et je suis très près de ma clientèle, essentiellement féminine. C'est peut-être la raison pourquoi je ne suis pas vraiment confrontée à une omniprésence masculine dans le milieu, souligne Caroline Roy. Le plus difficile cependant est de concilier le travail et la famille comme femme d'affaires. On est l'homme et la femme en même temps.

Pour l'entrepreneure, la recette du succès comprend une part de belle équipe autour de soi. D'avoir le soutien de ses proches, aussi.

« Je ne serais pas rendue là sans mon équipe et surtout, sans mon mari. Il s'est joint à moi dès le début de l'aventure. »

Une aventure loin d'être terminée, puisque Caroline Roy a un deuxième livre de recettes sur la planche à dessin. Elle entend continuer à donner des cours de cuisine et à aider les gens à intégrer le régime. De nouveaux produits sont aussi en développement.

« Être finaliste au concours Prix Femmes d'affaires du Québec, c'est déjà d'être gagnante. C'est une belle reconnaissance de tout le travail et de tous les efforts qu'on a pu mettre dans nos projets. »



Partager

237



Tweeter

0



Imprimer



Envoyer

2 commentaires

Trier par **Les plus récents** ▼



Ajouter un commentaire...



Caroline Beaudoin · Université de Sherbrooke

Génial!!! Félicitations!!! 😊

J'aime · Répondre · 3 h



Willy Masse · École Secondaire Jeanne-Mance

Je suis tellement fière qu'on lui accorde ce prix! Sa farine a de loin changé ma vie!!! Merci Caroline!!

J'aime · Répondre · 3 h