



CAHIER DE PRESSE

Journal : L'Avantage
Tirage : 41 000 exemplaires

Date : 3 décembre 2004



Le Centre agroalimentaire Paul Émile Dubé inc.

Fondé en 1957, le groupe Paul Émile Dubé n'en est pas à ses premières armes en agroalimentaire. Faisant exclusivement la distribution de viandes et de charcuteries, avec les années, l'entreprise s'est adaptée aux nouveaux besoins de la clientèle en offrant d'autres services plus personnalisés.

GUY ST-CLIQUE

En 1999 Paul Émile Dubé fait l'acquisition d'une entreprise de Cabano en transformation des viandes et déménagement ses opérations à Saint-Cyprien. Il lance ainsi, en mai 2002, son Centre agroalimentaire où il fabrique et assure le développement des produits de charcuteries raffinés sous l'appellation AVIBIER, AVI pour avicole-BIER pour gibier, ayant comme politique : la qualité, le service et la portion contrôlée qui facilitent la vie du produit pour le consommateur.

Connaissant une progression phénoménale, cette division de Paul Émile Dubé est passée de 8 à 21 employés parmi les meilleurs, jusqu'à 30 en pleine production, tous ayant des affinités dans la transformation des charcuteries fines.

Pourquoi cette effervescence, et qui l'a fait se démarquer de la concurrence ? C'est le raffinement dans l'art de bien manger et de recevoir, de la clientèle du Bas-Saint-Laurent et celle de l'Est-du-Québec, qui a su faire prendre à l'entreprise le virage au moment opportun et conquérir le palais des consommateurs.

Après seulement 2 ans et maintes reconnaissances au niveau de la qualité et dans l'utilisation des produits régio-



Nos bouchers préparent des coupes de viande spécialisées.

naux, en alliance avec des artisans producteurs, le Centre agroalimentaire Paul Émile Dubé est devenu un membre des Saveurs du Bas-Saint-Laurent. Ses charcuteries ont obtenu une notoriété enviable partout dans la province et au-delà de nos frontières, nous confirme le directeur général, monsieur André Roy

À son usine de Saint-Cyprien : le lapin, le faisan, l'agneau et le canard sont devenus des produits de marque et se sont donnés des lettres de noblesse sur les étagères des supermarchés tels que GP, COOP IGA EXTRA, les boutiques spécialisées, et cela dans des emballages de 100 g pour l'agneau mariné fumé à chaud, de 85 g pour le foie blond de canard (au vin Pacoimois), la mouseline de faisan au porto d'érable (Charles Aimé Robert), les terrines de gibier hydromel (le Vieux moulin Sainte

Flavie), le lapin au romarin ou aux bleuets sauvages, la terrine d'agneau aux coriandre et raisin, le parfait de canard au poivre rose et, sur les bonnes tables des restaurants et hôtels de la région : au kg ou à l'unité, les rillettes de canard, les assortiments de terrines de gibiers ou d'agneau, la brochette de faisan à l'érable et, toujours dans les complémentarités AVIBIER pour les institutions : au kg, le bacon fumé à chaud, les jarrats de porc tranchés fumés et le jambon avec os.

Le Centre agroalimentaire Paul Émile Dubé n'a pas fini de nous étonner, c'est une entreprise régionale en pleine ascension qui nous en mettra plein la vue et nous fera saliver.

Le Centre agroalimentaire Paul Émile Dubé inc

106-A, rue Cyprien-Martin
Saint-Cyprien
Tél. (418) 851 1862
Courriel : ped3p@ped.ca

Nous sommes fiers d'avoir participé au succès du Centre agroalimentaire P.E. Dubé inc. !

Jean-Guy Thériault, propriétaires
194, rue du Carrefour, Saint-Antoine
(418) 862-6346

AIR CLIMATISÉ : résidentiel/commercial
Ventilation
Réfrigération

Nous sommes fiers de compter le Centre agroalimentaire P.E. Dubé parmi nous.

LONGUE VIE À L'ENTREPRISE !

Membres du conseil de Saint-Cyprien
M. Michel Laporte MAIRE
CONSEILLERS : M. Martin Ouellet, M. Alain Denis, M. Blondin Ouellet, Mme Josée Roy, Mme Françoise Ouellet, M. Jean April

Fier partenaire

J'ai tout.



« NOUS excellons... dans la communication graphique ! »

« NOUS SOMMES... pour que vous soyez à votre meilleur ! »

l'avantage & concept

Pour tous vos besoins en communication graphique

183, rue Saint-Germain-Denis, Rimouski
Tél. : (418) 725-7420 Téléc. : (418) 723-4999
concept@l'avantage.com www.l'avantageconcept.com