



# CAHIER DE PRESSE

Journal : Le Lien

Date : Janvier 2004

Tirage : 15 000 exemplaires

## L'ADDUQAR, les Saveurs du Bas-Saint-Laurent et les diplômés de l'UQAR membres des Saveurs vous invitent au deuxième brunch familial de l'ADDUQAR le 25 avril 2004

**M. Vallier Robert** détient un certificat en sciences comptables (1986) de l'UQAR. Il travaille activement dans son entreprise dans le Témiscouata. Il rêvait de se lancer en affaires. Il a donc réalisé son rêve en achetant l'érablière familiale. Homme passionné et perfectionniste, M. Robert mentionne que sa formation à l'UQAR ainsi que son titre de CGA lui ont permis de bâtir une entreprise solide, le **Domaine ACER**. L'origine du mot «ACER» provient de la racine latine qui signifie « érable ». Il représente, pour lui et toute son équipe, le nom par excellence pour identifier les boissons alcoolisées concoctées au Domaine. Cet acériculteur dynamique mise sur la qualité totale de ses produits. Comme le mentionne M. Robert, « un esprit d'équipe propulse continuellement l'entreprise vers de nouveaux sommets à la recherche de la qualité des produits sous toutes ses formes ». Les visiteurs qui se rendent au Domaine peuvent déguster diverses boissons alcoolisées à base de sève d'érable; **Prémices d'Avril**, un ACER blanc sec et **Mousse des Bois**, un ACER brut mousseux et également deux « acéritifs » au lieu d'apéritifs; un genre Pineau des Charentes, le **Val Ambre**, et un de type porto qui porte le nom de **Charles-Aimé Robert** en l'honneur de son père.



différents pains au levain cuits sur la sole. Voilà qui n'est pas courant dans l'Est du Québec. Mme Jean et **M. Claude St-Pierre** sont d'abord venus à Rimouski en 1991, pour y étudier. Ils ont eu le coup de foudre pour le Bic. Ils s'y sont installés tout en poursuivant leurs formations respectives. Vint alors l'idée de monter une boulangerie, mais pas n'importe laquelle. Il fallait quelque chose de différent. Étant amateurs de pain au levain, à peu près introuvable dans la région, ils ont vu là un besoin à combler et ont donc élaboré un projet dans ce sens. En juin 1996, ils inaugurèrent les **Folles Farines**. Au fil des ans, les choix se sont diversifiés, la carte des pains s'est étoffée, d'autres produits sont venus s'y rajouter. Si, au hasard d'une promenade sur la Route 132, vous veniez à passer près du Bic, ne manquez pas de leur rendre visite.

**M. Jacques-Éric Mercier**, diplômé d'un baccalauréat en éducation au préscolaire et enseignement au primaire (1997), est actuellement enseignant de 5<sup>e</sup> et 6<sup>e</sup> années du primaire. Il s'est enraciné depuis maintenant sept ans dans un petit village du haut-pays bas-laurentien. Passionné depuis la première heure, il tente de toutes les façons d'intéresser les enfants à la langue de Molière, au principe d'Archimède et les prépare à déchiffrer le théorème de Pythagore. Actif jusqu'au cou dans son Saint-Clément adoptif, il en est devenu un patriote. Voyant les parents des enfants à qui il enseigne évoluer dans le monde agricole, il s'est mis à la recherche d'un moyen pour mettre l'épaulle à roue. N'ayant réellement jamais labouré de terres en friche, l'idée de former **Les Légendes Caprines du Bas du Fleuve** devient une belle solution. Celle-ci est née de la surproduction de lait de deux



chèvreries de Saint-Clément. Ces dernières, pour éviter de perdre leur production se sont mises à transformer le liquide en solide. Une variété de huit fromages de lait de chèvre à 100% est née. Quelqu'un se devait de prendre le relais pour en faire la gestion, la mise en marché, la comptabilité; quoi de mieux qu'un enseignant qui termine à 15 heures et qui a deux mois pour s'en occuper durant l'été !

Diplômé de l'UQAR d'un certificat en administration 1981, **M. Michel Lavoie** avait le goût de changer carrément de carrière pour passer de l'informatique de Québec Téléphone (Telus Québec) à la création d'une entreprise unique en région soit une fromagerie fine au lait cru : **La fromagerie DeLavoie**. Après une route parsemée d'embûches et sur laquelle il a procédé à de multiples évangélisations, le Président de l'entreprise approche actuellement du but ultime. La fromagerie, située à Luceville, fabriquera des fromages au lait cru qui prendront 60 jours à affiner, donc, la production principale sera disponible en avril 2004. Avant de conquérir le marché québécois et canadien, M. Lavoie et son équipe veulent fidéliser les consommateurs de notre région, pour qu'ils puissent apprécier leurs produits et s'y identifier. M. Lavoie a plein de projets en tête qu'il dévoilera au fur et à mesure que son équipe réussira à mettre au point ces nouveaux produits. Il est persuadé qu'ils prendront forme : « Avec une équipe d'employés ambitieux et désireux de voir grandir l'entreprise nous y parviendrons. Nous avons hâte de vous rencontrer à notre comptoir pour vous faire découvrir ses fromages raffinés du terroir ».



**Mme Valérie Jean**, diplômée d'un baccalauréat en biologie (1993) travaille activement dans une boulangerie artisanale, où l'on façonne à la main et à partir de farines biologiques