

Le Québec dans votre assiette et... à Saint-Hyacinthe!



Denyse Bégin

dbegin@lecourrier.qc.ca

Laurent Lessard, ministre de l'Agriculture du Québec claironne sur tous les toits qu'il faut mettre le « Québec dans notre assiette ». Sans tambour ni trompette, Jean Fontaine, lui, offre maintenant ce Québec savoureux dans un seul lieu, chez Terroir Etcetera qui ouvrira ses portes le 1^{er} septembre.

C'est son amour pour l'agriculture et pour ceux qui la font qui a constitué son leitmotiv dans ce projet qui, à première vue, ne sera sans doute pas aussi rentable que les autres entreprises menées par l'homme d'affaires maskoutain. ▶

Lire **Le Québec...** en **B 7**

cahier

B

affaires



Photo Patrick Roger, Le Courrier (c)

Les principaux artisans de Terroir Etcetera, de gauche à droite : le sous-chef Renaud Gendron; Isabelle Pincince, responsable des paniers-cadeaux et agente promotionnelle; Gilles Mileto, chargé de projet pour Jefe International; Véronique Côté, chef des agents promotionnels; Jean Fontaine, président; sa fille Émilie Fontaine, vice-présidente; Katie Cloutier, directrice générale; René Gilbert, agent promotionnel et conseiller en vin et le chef, Étienne Desmarais. Était absente au moment de la photo : la gérante, Annie Bolduc.



Desjardins
Valeurs mobilières



Steve Patenaude, président de la Chambre de commerce et de l'industrie Les Maskoutains
Stéphane Brennan, B.Sc., Pl. fin., conseiller en placement

TOURNOI DE GOLF DU PRÉSIDENT ÉDITION 2008

Le jeudi 11 septembre, aura lieu la 16^e édition du Tournoi de golf du président de la Chambre de commerce et de l'industrie Les Maskoutains.

Nous vous invitons à vous inscrire avant le 6 septembre en téléphonant au 450 773-3474 ou au www.chambrecommerce.ca

Nous vous attendons avec grand plaisir !

Une concentration de produits québécois qui étonne!



Photo Patrick Roger, Le Courrier (c)

Dans l'ordre habituel, Annie Bolduc, gérante de l'épicerie fine; Marie-Claude Blais de l'entreprise Les Gourmandines; Martine Bourgeois et Serge Lefebvre de la Ferme St-Ours; Candide Gélinas, Les Aliments CG et Marie-Philippe Saint-Vincent des Fermes Saint-Vincent.

Lorsqu'on aperçoit autant de produits du terroir québécois concentrés dans un seul lieu, on ne peut que s'étonner de la quantité et de la diversité de l'offre. C'est ce qu'ont pu expérimenter les fournisseurs de Terroir Etcetera, lundi, alors qu'ils y étaient conviés à un 5 à 7.

Une centaine d'invités ont répondu à l'appel de Jean Fontaine qui souhaitait leur permettre de découvrir la place avant tout le monde.

« J'ai vu ce projet grandir et je considère que c'est une belle initiative pour le Québec. Nos produits sont trop peu mis de l'avant dans les épicerie. Cette fois-ci, nous sommes vraiment gâtés et peut-être que cela aura un effet d'entraînement. J'ai fait le tour du magasin et je suis surprise de la variété. Je m'intéresse à ce type de production depuis des années et j'ai découvert bien des produits que je ne connaissais pas encore », a mentionné Marie-Philippe Saint-Vincent, de la ferme du même nom réputée pour ses viandes biologiques.

« Tout est Québécois ici. Wow! C'est incroyable, Y'en a de la qualité au Québec », s'est exclamée pour sa part Marie-Claude Blais de Gourmandines, une confiserie artisanale.

« C'est une belle vitrine pour le monde agricole. C'est tout à l'honneur de Jean Fontaine », a indiqué Serge Lefebvre de Ferme St-Ours dont on retrouve l'huile de

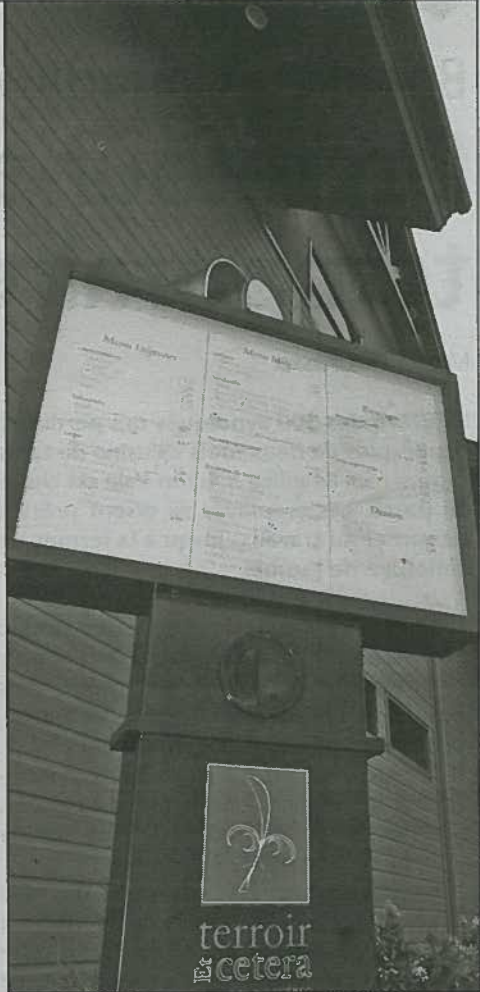


Photo Patrick Roger, Le Courrier (c)

Du côté de la rue Jéfo, on offrira un service à l'auto.

tournesol et des produits de l'érable chez Terroir Etcetera.

Terroir Etcetera est situé sur la rue Martineau, au coin de la rue Jéfo. ◀

D.B.



Photo Patrick Roger, Le Courrier (c)

L'épicerie fine Terroir Etcetera veut supporter les initiatives d'innovation des agriculteurs québécois et encourager les producteurs de toutes les régions à présenter des produits qui permettront au Québec de demeurer parmi les chefs de file de la qualité en Amérique du Nord.

Desjardins

UNE EXPERTE À VOTRE SERVICE.



NOMINATION
LINE BEAUMIER

* Représentante en épargne collective pour Desjardins
Cabinet de services financiers inc.

M. Jean-René Pelletier, directeur général de la Caisse Desjardins de Saint-Hyacinthe, est heureux d'annoncer la nomination de M^{me} Line Beaumier*, au sein de son équipe de conseillers en finances personnelles. Titulaire d'un baccalauréat en administration des affaires ainsi que d'un certificat en planification financière, M^{me} Beaumier saura vous conseiller et vous accompagner dans la réalisation de tous vos projets, qu'ils soient simples ou d'envergure.

Dans l'équipe Desjardins depuis dix ans, M^{me} Beaumier poursuit maintenant sa carrière dans notre Caisse où elle vous guidera en vous offrant ce qui se fait de mieux sur le marché. Avec tout son enthousiasme, M^{me} Beaumier sera à l'écoute de vos besoins et pourra vous offrir des conseils financiers qui vous permettront de réaliser vos rêves.

C'est plus qu'une banque.
C'est Desjardins.

Desjardins
Caisse de Saint-Hyacinthe

450 768-3030
www.desjardins.com/caissedesainthyacinthe

021 4696

Nous solutionnons les problèmes financiers

Vous éprouvez des difficultés financières
ou connaissez quelqu'un qui en éprouve?

Nous avons les personnes pour vous aider.



Jacques Roy, CA, CIRP, syndic • Sylvie G. LaBarre, CIRP, syndic
Claude Cusson, CA, CIRP, administrateur

Pour vous faire conseiller par un expert

Bureau principal Victoriaville
450, boulevard Bois-Francs Nord

Bureau de Saint-Hyacinthe
1280, Rue Girouard

819 758-0696

450 774-0202

GRATUIT

Profitez d'une consultation gratuite directement avec un professionnel,
disponibilité de jour et de soir

Réglez vos dettes par
versements mensuels sans intérêt



Roy, Métivier, Roberge

SYNDICS

www.rmrsyndics.com



Québec • Victoriaville • Trois-Rivières • Shawinigan • Dolbeau-Ste-Julie • Saguenay • Rivière-du-Loup • Beauce
Terroir-Etcetera • Saint-Hyacinthe • La Tuque • Saint-Marc-des-Carrés • Richmond • Actonville

La faillite n'est pas toujours la solution!

021 4785

Le Québec dans votre assiette et... à Saint-Hyacinthe!

Suite de la page B 1

N'empêche, il a décidé de plonger et quand Jean Fontaine se lance dans quelque chose, c'est toujours à fond la caisse!

Des milliers de produits seront offerts, 100 % issus du savoir-faire québécois. Si le produit ne peut provenir d'ici, Terroir Etcetera s'est associé à des fournisseurs qui misent sur la qualité d'abord et avant tout. Par exemple, le café provient de la maison Toi, Moi et Café de Montréal et les produits chocolatés comme ceux de Theobroma Chocolat ou ceux de Geneviève Grandbois sont transformés par des artisans chocolatiers d'ici qui se distinguent par l'originalité de leurs produits et encore une fois par la provenance et la qualité de leur matière première.

Pour le reste, soit la majorité des produits disponibles, ils sont fabriqués avec soin, par des producteurs artisans qui misent sur l'authenticité, la tradition et des saveurs parfois oubliées qui reprennent du terrain dans l'esprit du consommateur dont les goûts se raffinent depuis quelques années.

Et la variété est au rendez-vous : viande biologique, mets santé pour emporter, huiles de tournesol des fermes Champy ou St-Ours, fromages fins, confitures et coulis de petits fruits qui poussent au Québec, barres granola bios de l'abitibienne Bioetik ou produits de la mer de la gaspésienne Atkins & Frères.

Pour la partie bistrôt et la salle de réception qui se trouve à l'étage, Jean Fontaine a trouvé en Étienne Desmarais le chef qu'il lui fallait pour mettre en valeur les produits du terroir. Celui qui a travaillé pour Guy Laliberté, au restaurant Soto à Montréal et à l'Hôtel Mortagne de Boucherville, dispose maintenant d'un vaste terrain de jeu culinaire où il pourra laisser libre cours à son imagination.

« Dans le cas des banquets, nous ne pourrions pas définir complètement à l'avance ce qui sera servi puisque nous irons selon la disponibilité des produits », mentionne Katie Cloutier, directrice générale de Terroir Etcetera.

« Les producteurs artisans du terroir n'ont parfois pas les moyens de leurs ambitions, raconte Jean Fontaine. Ici, nous leur offrons une vitrine de choix, un véritable incubateur pour les papilles. Le Québec a besoin de ça. C'est un coup de main que nous leur donnons. »

À ce jour, Terroir Etcetera constitue pour le Maskoutain un investissement de 3 M\$, mais il a encore quelques idées en tête qui lui coûteront un autre 2 M\$. Par exemple, il projette de relier par un tunnel son vignoble au chais qui est en train de prendre forme dans le sous-sol de la bâtisse.

C'est d'ailleurs ledit vignoble qui est à l'origine de Terroir Etcetera. Fondé en 2002, le vignoble Château Fontaine comptait à son origine trois cépages diversifiés : le Sabre-

vois, le Frontenac rouge et le Frontenac gris.

Le vignoble compte actuellement 18 500 plants de vigne et d'ici cinq ans, Jean Fontaine espère produire 4 000 bouteilles par année.

Terroir Etcetera accorde aussi une petite place aux artisans et artistes québécois. Ainsi, on y trouve les ustensiles en bois Littledeer et quelques pièces de verre soufflé de Julien Mongeau.

De plus, une galerie d'art située à l'étage dans le foyer aménagé pour des cocktails ou événements corporatifs, permettra d'observer les collections temporaires et permanentes d'artistes québécois.

« Nous nous voyons également comme un outil touristique et de promotion du terroir. Nous offrirons aux écoles de la région

des rencontres éducatives sur l'agriculture. De plus, les personnes intéressées pourront assister à nos ateliers culinaires avec des chefs qui savent mettre en valeur les produits du terroir de chaque région », promet le président.

Pourquoi se donner tout ce mal?

« Pourquoi pas, rigole Jean Fontaine. Quand le plaisir est au rendez-vous, avec le désir d'enrichir et de bâtir... pourquoi pas? Nous sommes situés dans la capitale de l'agroalimentaire au Québec. Nous attirons des gens qui iront coucher à l'Hôtel des Seigneurs ou ailleurs, des gens qui iront faire un tour ailleurs en ville, afin de profiter de ce qu'il y a à voir. Nous ne sommes pas là pour compétitionner les autres, mais pour ajouter à l'offre actuelle de la région, la bonifier, comme d'autres le font aussi. »

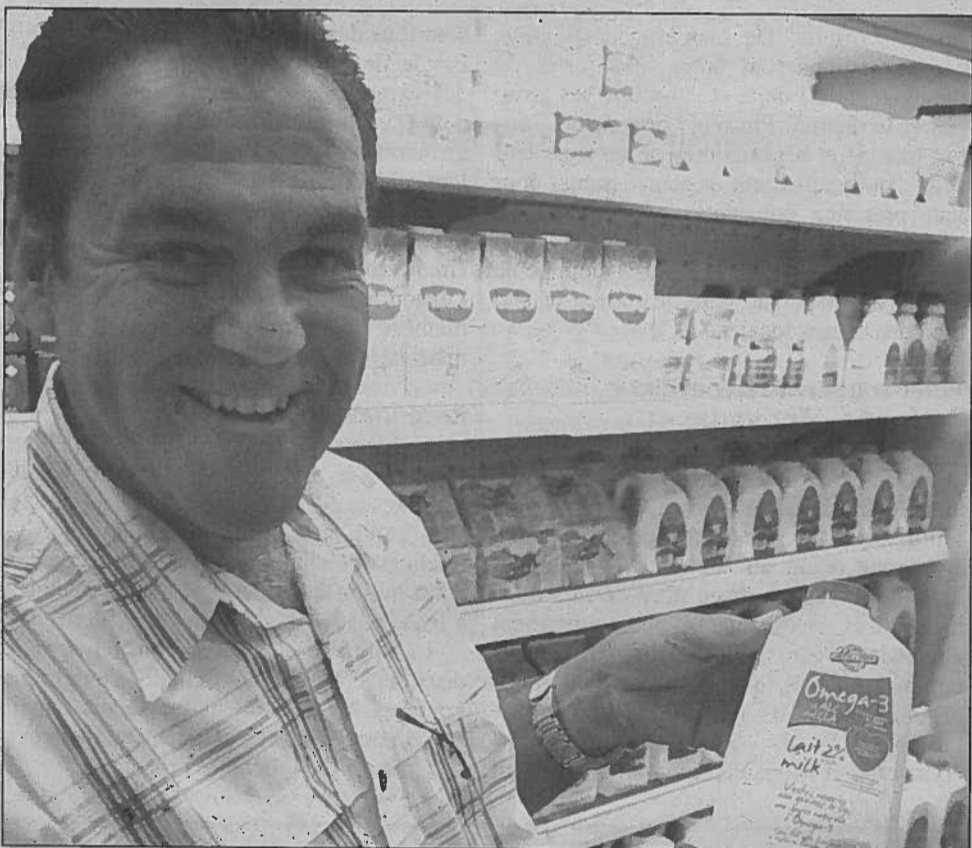


Photo Patrick Roger, Le Courrier (c)

Jean Fontaine vante ici les mérites de l'un des produits offerts chez Terroir Etcetera. La Laiterie Lamothe et frères propose un lait enrichi naturellement d'Oméga-3, c'est-à-dire que c'est en modifiant l'alimentation des vaches que les acides gras Oméga-3 se retrouvent naturellement dans le produit.

SAVOUREZ LA MONTÉRÉGIE

Mettez le Québec dans votre assiette.

En accordant la priorité aux aliments de la Montérégie, vous témoignez votre reconnaissance aux gens d'ici.

Profitez de l'abondance des récoltes. Goûtez la fraîcheur, la diversité et la qualité des produits élevés, cultivés et transformés chez nous.

Rencontrez vos producteurs, transformateurs et artisans et découvrez les aliments de la région.

Soyez des nôtres au festival Bières et saveurs, du 29 août au 1^{er} septembre, à Chambly.

ALIMENTAIRE QUÉBEC, cdbme, CRÉ, Québec

SFGD
Services Financiers
Guy Duhaime

Vous offre une gamme complète de services!

- Assurances
- Placements
- Planification financière
- Planification de retraite
- Avantages sociaux

Vous voulez en savoir plus?

Contactez un de nos conseillers en sécurité financière

GUY DUHAIME, PI. FIN. POSTE 106

JEAN-FRANÇOIS DUQUETTE, PI. FIN. POSTE 130

REPRÉSENTANTS EN ÉPARGNE COLLECTIVE

450 774-5751 • 1 800 363-1042