

CHOCOLAT ET BLEUETS

Les Pères Trappistes sont des pros

DOLBEAU-MISTASSINI – « C'est alors qu'ils seront vraiment moines, lorsqu'ils vivront du travail de leurs mains », clamait Saint-Benoît, le patriarche italien des moines occidentaux. Ce saint homme était loin de se douter qu'il aurait pu se délecter, 1500 ans plus tard, du célèbre chocolat aux bleuets des Pères Trappistes de Mistassini. C'est là que travaillent sans relâche, de juillet à septembre, trente employés qui produisent environ 80 000 boîtes qui sont distribuées dans 750 points de vente au Québec.

par Chantale Potvin
contact@informeaffaires.com

qu'en 1939 que s'est ouverte officiellement l'entreprise qui a toujours pour but de subvenir aux besoins financiers de la Communauté. Pour ce faire, hormis les traditionnelles barres, les Pères fabriquent une quarantaine de produits chocolatisés comme des guimauves, des rosettes, des fruits enrobés de chocolat et même une vinaigrette à saveur de bleuets. Plusieurs événements annuels amènent des produits spéciaux comme les figurines et les 1 250 000 poules qui sont fabriquées pour la fête de Pâques et qui comptent pour 50 % de la production totale de l'entreprise.

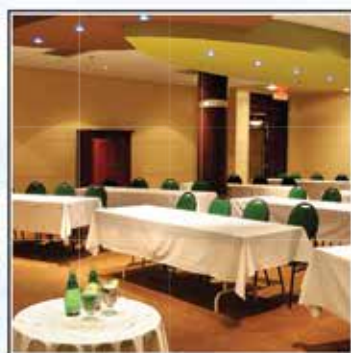
Au rythme des bleuets

La première boîte de chocolat aux bleuets a vu le jour le 16 juillet 1967. Depuis ce



Fait impressionnant : cette employée manipule l'une des quelque 100 000 figurines qui sont fabriquées chaque année à la chocolaterie. (Photo: Dominique Genest)

Même si les Pères Trappistes sont installés à Mistassini depuis 1892, ce n'est



PLAISIRS PURS ET SIMPLES.



SAVEURS RECHERCHÉES

Cuisine actuelle, simple et débordante de saveurs authentiques.

ÉVÉNEMENTS À SUCCÈS

Centre de congrès comptant plus de 16 salles de réunion.

Hôtel Universel

Alma • Saguenay-Lac-Saint-Jean



1000, boulevard des Cascades
Alma (Québec) G8B 3G4
Téléphone : (418) 668-5261 ou 1 800 263-5261
hoteluniversel.com

jour, la production annuelle n'a jamais cessé et la Chocolaterie des Pères Trappistes garde toujours jalousement son secret culinaire. « Ce n'est pas très compliqué, c'est un mélange d'un excellent chocolat noir avec 50% de cacao. Aussi, notre chocolat n'est pas trop amer pour ne pas enlever le goût des bleuets frais », a expliqué le directeur général de la chocolaterie, Dominique Genest. Ainsi, de juillet jusqu'à la fin de septembre, environ 20 000 livres de bleuets sont achetées. « Il y a eu des mauvaises saisons. Quand la nature décide d'être notre ennemie, nous ne produisons que 40 000 boîtes », a confié le directeur.

Tout se joue grâce à la qualité et à la quantité du bleuets frais. Pour leur production du chocolat aux bleuets, qui n'a que 14 jours de durée de vie, les Pères Trappistes ont toujours exigé que les bleuets sauvages proviennent du Lac-Saint-Jean et soient fraîchement cueillis à la main. « Depuis de nombreuses années, nous faisons affaire avec quelques familles du

secteur de Dolbeau-Mistassini qui emploient eux-mêmes des cueilleurs », a expliqué Dominique Genest en ajoutant que c'est ce premier processus de belle cueillette qui fait foi de toute la réussite de l'entreprise.

Une visite s'impose

Après leur passage, les nombreux touristes qui sortent de la chocolaterie sont toujours ravis d'avoir vu le site, mais surtout d'avoir vécu cet enchantement pour les papilles gustatives et le sens olfactif. De plus, les gens sont à même de constater que les Pères Trappistes ont récemment investi 1,5 \$ million afin d'agrandir et de renouveler leur équipement pour produire du chocolat de qualité qui, avec 75 ans d'existence, commençait à prendre de l'âge. « Grâce à ces nouveaux investissements, nous sommes plus productifs et nous sommes capables de fabriquer près de 100 000 boîtes par année, ce qui viendra bien vite », a conclu monsieur Genest.

POUR TOUS VOS BESOINS
EN SÉCURITÉ,
CONTACTEZ NOTRE
REPRÉSENTANT INDUSTRIEL

MARIO BOIVIN
CELL.: 418 591-3848
BUREAU: 418 543-2735

COURRIEL :
MARIO.BOIVIN@VARIETESLCR.COM
SITE WEB : WWW.VARIETESLCR.COM

LCR
8 SUCCURSALES AU
SAGUENAY-LAC-ST-JEAN

PLEIN AIR
TRAVAIL
SÉCURITÉ **LCR**
VÊTEMENTS ET CHAUSSURES

CHICOUTIMI - LA BAIE - JONQUIÈRE - ALMA - ROBERVAL - DOLBEAU - MISTASSINI