

La Boulangerie Owl's Bread inaugure officiellement ses locaux de Magog

C'est en présence de journalistes et de spécialistes du monde culinaire que la Boulangerie Owl's Bread procédait aujourd'hui à l'inauguration officielle de son établissement de Magog, ainsi qu'au lancement de son tout nouveau site Web.

La Boulangerie Owl's Bread est en opération depuis maintenant 13 ans à Mansonville. En juin 2005, suite au succès de leur première boutique, les propriétaires de l'entreprise, Madame Agnès Castilloux et Monsieur Denis Mareuge, décident d'ouvrir un second établissement, qui a pignon sur rue au centre-ville de Magog. Ce dernier, tout comme celui de Mansonville, abrite un bistro en plus du magasin où sont vendus les produits de boulangerie, de pâtisserie et d'épicerie fine.

L'ouverture de ces nouveaux locaux a été l'occasion pour les propriétaires de procéder à d'importants investissements : en plus de l'acquisition du nouveau bâtiment, plus de 300 000 \$ ont été injectés afin de transférer la production des produits de boulangerie à Magog, moderniser les équipements et ainsi plus que doubler la capacité de production de ces produits. « Nous

pouvons maintenant produire jusqu'à 1 500 baguettes de pain quotidiennement », affirme Monsieur Denis Mareuge. « Cette nouvelle capacité de production nous permettrait d'approvisionner de nombreux commerces, restaurateurs et établissements hôteliers de la région. Nous avons d'ailleurs comme objectif d'étendre notre réseau de distribution et de conclure des ententes avec de nouveaux clients, afin de maximiser notre capacité de production. » Les deux établissements comptent maintenant une dizaine d'emplois à temps plein, dont des métiers spécialisés tels que boulanger, pâtissier et cuisinier.

La cérémonie d'inauguration officielle a permis aux personnes présentes de visiter les locaux de production de la boulangerie et de la pâtisserie, en plus de découvrir les autres produits qui font la renommée de l'établissement. Ainsi, les invités ont eu la chance de goûter le saumon fumé, le foie gras et les rillettes, qui sont quelques uns des délices fabriqués sur place par la maison. « Notre intérêt est de fabriquer la plupart des produits que nous vendons », mentionne Monsieur

Mareuge. « Nous nous approvisionnons également le plus possible chez des producteurs locaux et régionaux ». Les produits maison et la cuisine du bistro ont d'ailleurs valu au propriétaire des commentaires élogieux de la part de spécialistes du milieu de la gastronomie.

L'événement était également l'occasion de lancer le nouveau site Web de l'entreprise. Ce dernier, dont l'adresse est www.owlsbread.com est une vitrine qui, en plus de permettre au visiteur de découvrir les produits de l'entreprise, offre la possibilité d'en connaître davantage sur la fabrication du pain, ainsi que quelques conseils liés à

la consommation et la conservation de cet aliment. Les menus du bistro y sont disponibles, en plus de certaines de ses recettes.

Monsieur Mareuge a également profité de l'événement pour remercier ses partenaires : la Banque de développement du Canada et CAE Memphrémagog pour leur aide financière, ainsi que le CLD de la MRC de Memphrémagog, pour son aide technique. « Ces partenaires ont apporté à la Boulangerie Owl's Bread le soutien dont elle avait besoin afin de prendre de l'expansion. Je les remercie sincèrement de leur appui et de leur confiance en notre projet. »

Découvrez
«les perles rares»
Adecco...

