



▲ Un édifice réaménagé qui comportera une boutique, un atelier culinaire et une cuisine de production.

ENTREPRENEURE NATURELLE, Gourmande de nature

Johanne Vigneau



▲ Johanne Vigneau, propriétaire

COLLABORATION : GEORGES GAUDET

En trois volets bien distincts, mais complémentaires, l'entrepreneure et Chef bien connue des Îles, Johanne Vigneau, est à mettre sur pied une nouvelle entreprise unique en son genre. Ayant pignon sur rue non loin de La Côte à L'Étang-du-Nord, précisément dans les locaux de l'ancien Bar des Îles, ce nouveau projet donnera sans aucun doute un nouvel élan dans la popularité des produits locaux offerts, tant à la clientèle madelinienne qu'à celle des visiteurs.

Le projet en voie de parachèvement de la propriétaire du restaurant « La table des Roy » n'est pas qu'un simple ajout à une entreprise dont la réputation n'est plus à faire. Il s'agit d'une vision originale en matière de marketing de nos produits locaux, en plus d'un nouveau commerce qui aura autant une fonction éducative qu'une fonction laboratoire en plus d'un comptoir de vente. Le client se verra offrir une grande variété de nos produits locaux, la possibilité de travailler en atelier culinaire et même l'utilisation possible d'une cuisine de production. Les locaux complètement rénovés serviront à merveille toutes ces clientèles. Bien campé dans un décor approprié à deux pas de « La Côte » et pourvu d'un grand espace de stationnement, l'endroit charme déjà par son site.

C'est au fil de ces réflexions que le projet initial a pris la forme actuelle en 3 volets : Récoltes — Trouvailles — Ateliers

Les Récoltes

Les Récoltes Petits fruits et autres, sont dirigées vers la cuisine où ils seront traités avec soin. Une cuisine de production fut pensée de façon à la rendre multifonctionnelle, ceci afin de faire aussi de la production en sous-traitance pour de petits producteurs qui n'auraient pas les espaces et équipements. La même cuisine pourra aussi être disponible lors d'évènements

de masse où de grands espaces et davantage d'équipement sont requis. Il sera même possible d'y donner des cours de cuisine professionnelle.

La production de confitures de la récolte 2012 des fruits sauvages portera donc la signature « *Gourmande de nature* ».

Les Trouvailles

Le nouvel édifice entièrement rénové et aménagé pour en faire une belle adresse, entièrement dédiée aux plaisirs culinaires et à la gourmandise. Une partie fut aménagée en boutique de Trouvailles culinaires très conviviale où les gourmands saliveront. Ils pourront se procurer des accessoires de cuisine choisis, des produits gourmets de notre terroir des Îles, et d'ailleurs, des condiments spécialités, des cadeaux joliment présentés, des beaux livres sur la cuisine et, en saison, quelques plats à emporter en pique-nique ou des compléments pour le repas du soir.

Les Ateliers

Et le 3^e volet de ce concept, et non le moindre, est un atelier du goût où le savoir se partage. C'est un espace ultra moderne spécialement aménagé avec des équipements à la fine pointe, où des chefs reconnus et des amis connaisseurs passionnés viendront partager leur savoir et leurs petits secrets. Il y aura des ateliers de 2 à 3 heures, avec thématiques très variées où les amateurs de cuisine de tous niveaux pourront se familiariser avec un produit, un ustensile ou des techniques culinaires. Les gens pourront déguster leurs réalisations et le tout se déroulera de façon très conviviale, car c'est avant tout un lieu et un moment de plaisir, d'échange et de partage.

La liste et la description des ateliers ainsi que le calendrier sont disponibles sur notre site internet

www.gourmandedenature.com