

Savourer le bon goût de l'érable sous différentes formes

Depuis 2010, une partie de la récolte de l'Érablière Nouvelle Génération de St-Isidore-de-Clifton se retrouve entre les mains habiles d'Isabelle Blouin qui transforme cet or blond en divers produits grâce au savoir-faire et aux recettes uniques qu'elle a développées au fil des ans.

Rien ne prédestinait Isabelle à devenir formatrice de produits acéricoles. « J'ai une formation en esthétique. Après la naissance de mon 2^e enfant, je me suis concentrée sur des maillages pour événements spéciaux, afin de rester à la maison pour élever ma petite famille. » L'arrivée d'un 3^e enfant et l'expansion de l'entreprise acéricole amènent toutefois la jeune femme à réorienter sa carrière.

« J'ai suivi une formation pour cuisiner les produits d'érable. La formatrice était tellement passionnée qu'elle m'a convaincue de me lancer dans ce créneau! J'ai donc été chercher toutes les informations pour respecter les normes du MAPAQ. » Dans sa cuisine, Isabelle explore et n'a pas peur d'innover. « J'avais envie de créer et de proposer plus que les traditionnels produits d'érable qu'on retrouve déjà. J'ai ainsi développé mes propres recettes. » Isabelle use aussi d'imagination pour éviter tout gaspillage alimentaire : c'est ainsi que des copeaux de fondants d'érable et de tirs éponge, par exemple, se sont retrouvés au cœur de bombes de chocolat chaud uniques et savoureuses! « Que ce soit pour rehausser le goût ou pour décorer, tout est utilisé! Ça ajoute une touche unique à mes produits. »

Actuellement, l'Érablière Nouvelle Génération propose une trentaine de produits, tous faits de façon artisanale. « Cuisiner avec du sirop d'érable, ça demande beaucoup de délicatesse et de précision. Il faut prendre le temps. Il faut aussi bien observer : le sirop d'érable cristallise facilement, si on veut garder la texture souhaitée, il faut être très attentive. Il y a tout un travail derrière chacune de mes recettes. »

Isabelle Blouin n'a rien perdu de sa touche esthétique : on le voit dans la conception de ses



L'or blond, comme on nomme le sirop d'érable, peut se transformer en savoureux délices sucrés!

produits, mais aussi dans leur présentation. « Je veux que ça soit aussi bon que beau. » Chaque emballage-cadeau est d'ailleurs personnalisé, tant au client qu'à l'événement. Cette attention a contribué à l'essor de l'entreprise qui offre ainsi ses produits tant aux particuliers qu'aux organisations (cadeaux corporatifs), en région, mais aussi à travers le pays grâce au site web.

« J'ai commencé à petite échelle, grâce à mon réseau de connaissances et à ceux des membres de ma famille. Plus ça allait, plus il y avait de la demande. En 2015, quand on a lancé le site web, les ventes ont vraiment pris de l'ampleur. » En plus des emballages-cadeaux, les produits de l'Érablière Nouvelle Génération sont très prisés pour les campagnes de financement. « On a une clientèle très variée. On participe à quelques événements, comme les Comptonales, où on a déjà des habitués qui y viennent juste pour nos produits. »

Les commandes se font principalement par téléphone et via le web. « Ce sont des produits relativement fragiles, donc je tiens à assurer un certain contrôle de qualité. J'ai des projets plein la tête, comme une boutique à la ferme, mais j'y vais étape par étape. La production artisanale et le côté distinctif et raffiné des produits contribuent à notre marque de



L'Érablière Nouvelle Génération propose des produits différents et novateurs, fabriqués à partir de son sirop d'érable pur à 100 % certifié biologique par Écocert Canada. Hugo Perron produit l'or blond que l'artiste culinaire, Isabelle Blouin, transforme en produits gourmets et gourmands. Ses onctueuses merveilles de saveurs se distinguent par leurs qualité et originalité ainsi que par la créativité de leurs présentations et emballages, la signature distinctive de l'Érablière Nouvelle Génération.

commerce, donc la croissance ne doit pas se faire au détriment de la qualité », soutient Isabelle qui reçoit un coup de main de sa mère pour la réception et à la préparation des commandes. À la cabane, le couple peut compter aussi sur la

mère et la tante d'Hugo pour voir à la mise en conserve du sirop. « Les enfants nous aident aussi, que ce soit à l'Érablière ou lors d'événements, à notre stand de vente. On les sent très fiers de l'entreprise. Nous aussi d'ailleurs! Il y a 10 ans,

je ne m'étais pas imaginée en être là où nous sommes aujourd'hui, mais à entendre tous les commentaires positifs et à revoir les mêmes clients d'année en année, on se dit qu'on doit faire quelque chose de vraiment bien! »



Isabelle Blouin a développé une trentaine de produits à base d'érable qu'on peut notamment offrir dans des emballages-cadeaux.