



AUBERGE DES
Glacis
★★★

COMMUNIQUÉ
Pour diffusion immédiate

PROJET D'UN MILLION \$ À L'AUBERGE DES GLACIS

ST-EUGÈNE-DE-L'ISLET, le mercredi 16 décembre 2009. Les propriétaires de l'Auberge des Glacis prennent les grands moyens pour améliorer le confort de leurs clients...et de leur Chef Olivier Raffestin!

Nancy Lemieux et André Anglehart investiront plus d'un million de dollars en 2010 pour un projet d'envergure : l'ajout de six chambres, dont deux adaptées aux personnes à mobilité réduite, une nouvelle cuisine moderne à aire ouverte, deux salles de massothérapie, une cave à vin avec salle de dégustation et une buanderie. Ces espaces seront situés dans un nouveau bâtiment, annexé à l'établissement actuel. Ils vont presque doubler la superficie actuelle.

Grâce à ces ajouts, les entrepreneurs vont créer quatre postes à temps plein et quatre à temps partiel pour un total de 18 emplois réguliers à l'année. Les retombées économiques de ce projet seront très importantes pour la Côte-du-Sud, notamment pour les 55 producteurs qui garnissent la table gourmande de l'auberge, les entreprises locales qui travailleront sur le chantier et les fournisseurs régionaux.

L'Auberge restera ouverte durant les travaux!

Les travaux d'agrandissement seront effectués en deux phases, au cours de la prochaine année. La première étape, la plus importante du projet, a débuté le 30 novembre et sera complétée en avril 2010. Elle consiste à ériger le nouveau bâtiment et en peaufiner la finition intérieure. Dès le mois de mai, l'Auberge des Glacis pourra offrir 16 chambres aux visiteurs!

La construction fera ensuite relâche durant l'été, de façon à ne pas affecter la haute saison. Dès l'automne, la deuxième phase sera amorcée avec la mise en place d'installations sanitaires conformes aux normes environnementales et le réaménagement du bâtiment original. Il y aura notamment un poste informatique accessible à la clientèle et un salon de style piano-bar. En échelonnant les travaux sur deux périodes, l'établissement **restera ouvert toute l'année.**

À l'origine de ce projet

À prime abord, c'est l'exiguïté de la cuisine actuelle qui a fait germer ce projet d'agrandissement. Avec l'augmentation constante de la clientèle depuis 3 ans, il est devenu nécessaire de répondre à la demande. L'été, le restaurant affiche complet pratiquement tous les soirs et la brigade du Chef Olivier était très à l'étroit... avec, en plus, un seul fourneau pour une quarantaine de clients!

Autre élément décisif : l'auberge ne compte aucune chambre au rez-de-chaussée et ne peut donc pas accueillir les personnes à mobilité réduite. De plus, il n'y a pas de salles réservées aux soins de massothérapie, ni de buanderie. Enfin, il est devenu primordial d'appuyer la qualité de la table gourmande par la construction d'une cave à vin avec table de dégustation. Ainsi, il y aura désormais un endroit pour faire vieillir de bonnes bouteilles.

Des partenaires indispensables dans un contexte difficile

Les deux anciens journalistes devenus aubergistes en 2006 ont étudié ce projet pendant plus de deux ans. Ils ont multiplié les démarches pour trouver des partenaires qui croyaient en eux, afin de leur permettre de poursuivre la croissance de leur entreprise, de maintenir et de créer des emplois, tout en attirant encore plus de visiteurs dans la région de Chaudière-Appalaches.

L'appui le plus important à ce projet est venu de la part de Desjardins, qui fait d'ailleurs partie de l'aventure depuis l'acquisition de l'auberge, à l'été 2006. Un appui de taille si l'on considère que plusieurs institutions financières boudent actuellement le secteur hôtelier et touristique. Dans ce contexte économique, ce prêt obtenu chez Desjardins représente un tour de force de la part des deux entrepreneurs puisqu'ils ont dû faire preuve de détermination pour convaincre l'institution du bien-fondé de leur projet, et surtout, de sa rentabilité.

Aussi, deux programmes de prêts sont arrivés à point pour compléter le financement : celui du gouvernement fédéral, par le biais de Développement économique Canada, a représenté la première pierre du projet et a eu un effet d'entraînement positif sur les autres partenaires. Même chose pour le prêt du Centre local de développement de la MRC de l'Islet qui a également rassuré l'institution financière en démontrant un appui de la part du milieu.

Un projet collectif

Au-delà de l'aspect financier, il y a eu tous ces gens qui ont apporté leur soutien professionnel surtout au cours des derniers mois, des dernières semaines : M. René-Paul Dumont de la Firme ECGL, M. Étienne Malenfant du CLD, le fiscaliste Christian Ruel, Mme Marie-Sol Gaudreau, M. Mustapha Farram de DEC, M. Simon Fortin du MDEIE, Mme Mireille Thibault l'adjointe du député Norbert Morin, Mme Lucie Gingras d'Investissement Québec, sans oublier M. Raymond Caron pour ses précieux conseils à titre d'expert en construction. Mention d'honneur à Isabelle Simard et Michel Tremblay de Desjardins qui n'ont jamais cessé de croire au projet!

La conception du projet et des plans ont été confiés à Caroline Ouellet et à toute l'équipe de Planidesign. Merci également à Benoît Lafrance qui a réalisé les premières ébauches et la maquette. Quant à la construction du nouveau bâtiment, elle sera assurée par l'entreprise régionale Kamco de La Pocatière qui se fait un devoir d'embaucher des sous-traitants locaux.

Il est important de remercier nos familles respectives qui nous observent depuis trois ans... en retenant leur souffle. Soulignons également l'apport du Chef Olivier Raffestin, de la directrice générale Diane Laflamme, de la gouvernante Claire Fournier et de toute l'équipe de l'Auberge des Glacis. Chacun a mis la main à la pâte pour que ce projet voie le jour.

Des records époustouflants

Depuis qu'ils ont acquis l'Auberge des Glacis, à l'été 2006, les deux anciens journalistes ont fait leur marque dans la région. Dès la première année, ils ont hissé leur entreprise parmi les trois meilleurs établissements hôteliers du Québec, en remportant le bronze au Gala national des Grands Prix du Tourisme. **En outre, depuis leur arrivée, ils ont augmenté le chiffre d'affaires de 35% et le taux d'occupation de 25%** (il se situe maintenant à 45% sur une base annuelle alors qu'il était à 20% en 2006). Durant la haute saison (mai à août), ils affichent un taux d'achalandage à 79%, soit près de 30% de plus que la moyenne régionale, avec une pointe à 89% en juillet-août (Chaudière-Appalaches = 64%)

Enfin, pour concocter leur table gourmande, les deux propriétaires encouragent plus de 55 producteurs de la Côte-du-Sud et de Chaudière-Appalaches. Plus de 90% de leur assiette provient désormais des environs, de la région ou du Québec!

-30-

Source :

Nancy Lemieux et André Anglehart

Auberge des Glacis

(418) 247-7486 1-877-245-2247

www.aubergedesglacis.com /info@aubergedesglacis.com

L'Auberge des Glacis



L'Auberge des Glacis est un trésor niché au creux d'un vaste domaine, entre le fleuve et la montagne, à **une heure de Québec**, dans la région de Chaudière-Appalaches.

Une page d'histoire de la Côte-du-Sud est gravée sur les murs de pierre de cet ancien moulin seigneurial, datant de 1841. La salle à manger chaleureuse de 45 places permet de découvrir les saveurs uniques de la table gourmande, concoctée avec les produits d'ici. L'établissement offre présentement 10 chambres au décor enchanteur avec salle de bain privée. Au printemps 2010, 16 chambres seront disponibles, dont deux au rez-de-chaussée. Des bornes historiques sont érigées dans les sentiers pédestres de ce parc de 5 hectares, qui compte également un belvédère avec vue sur le fleuve. L'établissement abrite une verrière quatre-saisons... directement sur le bord de la rivière Tortue. Ce bâtiment ancestral a été transformé en une magnifique auberge en 1989.

