



AUBERGE DES
Glacis
★★★

COMMUNIQUÉ
Pour diffusion immédiate

Inauguration du projet de 1M\$

L'AUBERGE DES GLACIS : UNE VITRINE POUR DÉCOUVRIR LE SAVOIR-FAIRE DE LA RÉGION

ST-EUGÈNE-DE-L'ISLET, le jeudi 15 juillet 2010. Plus d'une centaine de personnes ont participé à l'inauguration des nouvelles installations de l'Auberge des Glacis, ce midi. Après sept mois de travaux, la première, et la plus importante, phase de ce projet totalisant près d'un million de dollars est maintenant complétée... juste à temps pour la saison touristique !

C'est avec fierté et avec un sentiment du devoir accompli que les propriétaires Nancy Lemieux et André Anglehart ont fait visiter le nouveau bâtiment annexé avec goût à l'ancien moulin à farine. Les six chambres supplémentaires, climatisées, dont deux adaptées aux personnes à mobilité réduite, sont prêtes depuis la mi-juin, ainsi qu'une grande cuisine moderne à aire ouverte, une buanderie et deux salles de massothérapie. L'Auberge des Glacis offre désormais 16 chambres aux visiteurs !

La copropriétaire, Nancy Lemieux, pousse un soupir de soulagement : « Nous étions conscients que ce projet était essentiel pour la croissance de notre entreprise, mais le défi était de taille. Il fallait réussir à marier les deux bâtiments sans détruire le cachet historique de cet ancien moulin à farine. Nous savons maintenant que c'est mission accomplie et **bien** accomplie! »

Cure de rajeunissement à saveur régionale

En novembre dernier, Nancy Lemieux et André Anglehart ont pris les grands moyens pour améliorer le confort de leurs clients... et de leur Chef Olivier Raffestin! Avec cet agrandissement, ils ont presque doublé la superficie de leur établissement. Grâce à ces ajouts, les entrepreneurs ont créé quatre postes à temps plein et quatre à temps partiel pour un total de 24 emplois, dont 18 à l'année. Les retombées économiques de ce projet sont très importantes pour la Côte-du-Sud, notamment pour les 55 producteurs qui garnissent la table gourmande de l'auberge, les fournisseurs régionaux ainsi que la **quarantaine d'entreprises locales et régionales qui ont travaillé sur le chantier.**

En effet, les deux propriétaires ont porté une attention particulière afin que les principaux fournisseurs proviennent de la région ainsi que les matériaux utilisés, comme le bardeau de cèdre à l'huile décolorante qui recouvre l'extérieur du bâtiment fabriqué par Maibec à St-Pamphile.

Au total, 39 des 42 entrepreneurs et artisans qui y ont travaillé sur le projet sont des entreprises locales et régionales. Trois entreprises sur quatre sont situées sur le territoire de Kamouraska-L'Islet-Montmagny, notamment le grand maître d'œuvre du chantier, Kamco Construction de La Pocatière qui favorise l'embauche de sous-traitants locaux.

Les deux propriétaires ont également tenu à ce que la finition extérieure et intérieure du nouveau bâtiment reflète la qualité et la richesse des artisans locaux. Par exemple, les meubles des chambres ont été conçus et fabriqués par l'ébéniste René Cloutier, la pose du bardeau et les travaux de finition intérieure ont été réalisés par les artisans Michael et Tristan Caron de St-Eugène.

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 !

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.

Des partenaires essentiels

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. André Anglehart souligne que « dans un contexte économique plus difficile, ce prêt obtenu chez Desjardins représente un tour de force. Nous avons dû faire preuve de détermination pour convaincre l'institution du bien-fondé de notre projet, et surtout, de sa rentabilité. »

Aussi, des programmes de **prêts remboursables** 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. Le Centre d'aide aux entreprises de Montmagny-L'Islet s'est joint récemment aux partenaires, en soutien au programme d'immigrants investisseurs d'Investissement Québec.

Enfin, il y a deux semaines, les entrepreneurs ont appris avec joie qu'ils bénéficieraient d'une **subvention** de 76 269\$ du Fonds de développement touristique de la Chaudière-Appalaches pour compléter leurs travaux. Nancy Lemieux était fort heureuse de ce coup de pouce : « Même si nous avons réussi à tenir le budget de construction serré, en embauchant des entreprises locales et régionales, il va de soi que cette subvention est arrivée à point ! Pour nous, cela signifie que notre projet vaut le coup et que le développement touristique est reconnu comme l'un des leviers économiques de la région ». Rappelons que l'entreprise a remporté deux récompenses lors du gala régional des Grands Prix du Tourisme en 2010, pour la restauration et l'hébergement. André Anglehart ajoute : « Cette somme va servir notamment à compléter l'aménagement du sous-sol, avec deux salles de massothérapie et une cave à vin avec salle de réunion ainsi qu'à l'achat d'équipements pour les nouveaux ateliers de cuisine ».

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 bâtiment et les 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.

Il est important de remercier nos familles respectives qui nous observent depuis quatre 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.

Promesse tenue...et bien plus encore!

Lorsqu'ils ont acquis l'établissement, il y a près de quatre ans, les deux anciens journalistes avaient fait le pari de maintenir leurs opérations toute l'année, 7 jours sur 7. Ils ont réussi au-delà de leurs espérances puisqu'ils ont dû agrandir pour répondre aux besoins croissants de leur clientèle.

Les deux anciens journalistes ont déjà 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%** (en 2009, il se situait 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 (Dans la Chaudière-Appalaches, elle est de 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 95% de leur assiette provient désormais des environs, de la région ou du Québec!

Encore quelques petits coups de marteau à l'automne

Dès le mois d'octobre, la deuxième et dernière phase des travaux sera amorcée, avec la finition d'une cave à vin avec salle de dégustation ou de réunion. De plus, le réaménagement du bâtiment original sera complété, notamment pour installer le piano bien en vue dans la salle à manger afin d'offrir des soirées « chanson française ». Enfin, la mise en place d'installations sanitaires conformes aux normes environnementales mettra un terme à ce projet d'envergure.

Journée spéciale pour la population : des « portes ouvertes » suivront sous peu, afin que les gens d'ici puissent découvrir ou redécouvrir ce coin de paradis! À surveiller!

-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 16 chambres au décor enchanteur avec salle de bain privée, dont deux chambres situées au rez-de-chaussée et accessibles aux personnes à mobilité réduite. 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.

