

PROFIL D'ENTREPRISE DE LA RÉGION DE THETFORD

Une initiative
de la



LA SOCIÉTÉ DE DÉVELOPPEMENT ÉCONOMIQUE DE LA RÉGION DE THETFORD (CLD) EST FIÈRE DE VOUS PRÉSENTER UN AUTRE PROFIL D'ENTREPRISE DE LA RÉGION QUI CONNAÎT ACTUELLEMENT UNE CROISSANCE REMARQUÉE. POUR INFORMATION SUR CE TEXTE OU SUR LA SÉRIE DE PROFILS, VEUILLEZ CONTACTER CHARLES-WILLIAM HOULE À LA SDE RÉGION DE THETFORD (CLD) AU 418 338-2188 POSTE 230.

L'Auberge de St-Fortunat, un moteur économique local

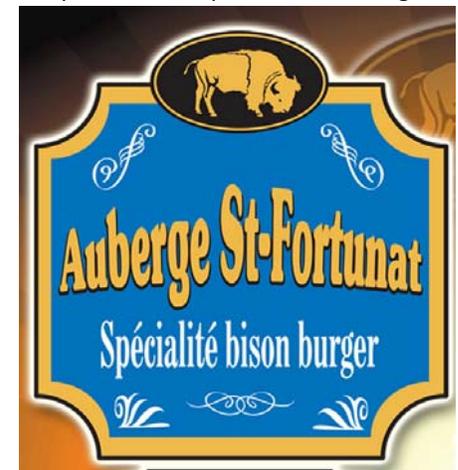
Une entreprise qui affiche la bannière *Arrêt gourmand* répond à certains critères bien précis. Fabriquer ses produits et accepter ceux de ses voisins, privilégier une dynamique interentreprises et encourager les fournisseurs de sa région en sont des exemples. S'il est un *Arrêt gourmand* de la région qui cadre avec ces critères, c'est bien l'Auberge de St-Fortunat, qui existe depuis 1957.

M. Dominique Martineau en est le propriétaire depuis maintenant 22 ans. Aussi curieux que cela puisse paraître, l'établissement ne compte que très peu de clients locaux, mais possède la masse salariale la plus importante de cette petite municipalité de moins de 300 habitants. M. Martineau et sa conjointe, Mme Nancie Carignan, emploient entre 10 et 12 employés provenant de Sainte-Hélène de Chester, de Trottier Mills et de Saint-Ferdinand, entre autres.

Son chiffre d'affaires augmente d'année en année. Il va sans dire qu'il est largement tributaire de la température.

L'établissement constituant un important relais de motoneiges et de véhicules tout terrain, sans compter l'apport des propriétaires de motos. Donc, la saison touristique sera excellente si la belle température est de la partie.

La spécialité de l'Auberge de St-Fortunat est le hamburger de bison. Lors de fins de semaine où l'achalandage est au rendez-vous, ce sont entre 400 et 500 hamburgers de bison qui trouvent preneurs. L'Auberge offre le hamburger de bison depuis maintenant 12 ans. Il s'agit d'un produit vraiment local, l'approvisionnement en viande de bison se faisant à la ferme d'élevage J.J. Croteau. La viande de bison, une viande maigre, se situe entre celle du bœuf et de l'original.



Le pain provient de la micro-boulangerie artisanale La Petite Mahira de Ham Nord alors que le fromage feta utilisé dans la salade grecque est un produit de Sainte-Hélène-de-Chester.

222, boul. Frontenac Ouest
Bureau 280
Thetford Mines (Québec)
G6G 6N7
Tél. 418 338-2188
Télé. 418 338-4984

PROFIL D'ENTREPRISE DE LA RÉGION DE THETFORD

Une initiative
de la



Pizza/frites pelures, ailes de poulet, Merguez d'agneau de Ste-Hélène figurent au menu tout comme le smoked meat de bœuf, le hot dog de cerf rouge, la pizza aux trois fromages et la tarte au sirop d'érable de Saint-Julien. Une sélection de bons vins pas très dispendieux, en bouteille ou en fût, composent la carte des vins de l'Auberge.



Les sports motorisés sont à l'origine du succès de l'entreprise dont les clients proviennent de Sherbrooke, Montréal, Québec, Trois-Rivières et Drummondville notamment. Le bouche à oreille fait son œuvre.

La cuisine est ouverte du jeudi au dimanche de même que les jours fériés tandis que l'établissement est ouvert 7 jours sur 7, été comme hiver évidemment. Le Musée de la Matchitecture de M. Roland Quinton apporte de l'eau au moulin tout comme le Festival de musique Blues, qui en est à sa 17^e édition, où l'on a vu se produire les réputés Bob Walsh, Steve Hill et Jim Zeller.

L'Auberge de St-Fortunat, n'offre pas l'hébergement mais peut accueillir 125 personnes à l'intérieur et 65 sur la terrasse extérieure.

Un arrêt gourmand à l'Auberge de St-Fortunat demeurera une expérience inoubliable. On peut en apprendre davantage en consultant l'adresse www.aubergest-fortunat.com.

Diffusé le vendredi 17 juin 2011.

222, boul. Frontenac Ouest
Bureau 280
Thetford Mines (Québec)
G6G 6N7
Tél. 418 338-2188
Télec. 418 338-4984