

Cuisine L'Angélique a le dessus sur Ricardo

Le 26 janvier 2017 à 0 h 00 min

Temps de lecture : 1 min 30 s

Par Vincent Cliche



Caroline Roy a une fois de plus été couronnée lauréate des prix Dux.

CONCOURS. Coup de théâtre lors du concours Dux. Cuisine L'Angélique et le deuxième tome de son livre de recettes «Savoureux, santé et sans gluten» ont remporté les grands honneurs du vote du public devant les publications du célèbre Ricardo.

En plus de cet honneur inscrit dans la catégorie «Communications», l'entreprise coaticookoise s'est aussi distinguée au sein de la catégorie «Projets», toujours au volet du vote populaire.

La chef de Cuisine L'Angélique, Caroline Roy, ressent une certaine fierté à la lecture des résultats. «C'est assez exceptionnel, s'enthousiasme-t-elle. C'est aussi la preuve que j'entretiens une communauté très engagée. Les gens qui suivent nos activités ont un lien d'appartenance très fort. Mes produits les aident dans leur quotidien. Obtenir leur vote dans un concours, je vois ça comme un retour d'ascenseur.»

Remporter un tel concours donnera une certaine visibilité à l'entreprise. «Il y a encore un paquet de gens qui ne nous connaissent pas encore, admet Mme Roy. Ça aussi, c'est une grande source de motivation pour poursuivre ma mission.»

Au cours des prochaines semaines, Caroline Roy bonifiera la section vidéo de son site internet. «C'est ma façon d'être dans les cuisines d'un peu tout le monde, rigole celle qui donne également des cours un peu partout en province. J'illustre mes meilleures recettes sans gluten. J'y vais également de techniques plus approfondies. La dernière fois, je me suis amusée à rater un pain, en changeant certains paramètres de la recette. Je voulais démontrer l'importance de suivre les recettes à la lettre, surtout lorsqu'il est question de sans gluten.»

La chroniqueuse de la revue «Le monde au naturel» mettra en marché deux nouveaux produits de boulangerie en 2017. Et qu'en est-il d'un troisième tome de son livre de recettes qui fracasse des records de vente? «Pas tout de suite. C'est quand même beaucoup de travail», lance-t-elle.