

Attrait touristique numéro un dans la MRC

La Chocolaterie en route vers un nouveau sommet



« Cet engouement grandissant pour la chocolaterie et le monastère des Pères Trappistes vient aussi une plus grande responsabilité envers les touristes ».

— Dominique Genest

La Chocolaterie des Pères Trappistes connaît une popularité fulgurante depuis sa modernisation et pourrait accueillir en 2017 jusqu'à 19 000 touristes et visiteurs. (Photo TC Media – Denis Hudon)

DENIS HUDON
redaction.dolbeau@tctc

TOURISME. La Chocolaterie des Pères Trappistes est devenue ces dernières années l'attrait touristique numéro un dans la MRC Maria-Chapdelaine pour le nombre de visiteurs.

Chaque année, elle atteint un nouveau sommet. Le record de 15 000 visiteurs et touristes

établi en 2016 pourrait bien être éclipsé encore cette année alors que le directeur général Dominique Genest anticipe entre 18 000 et 19 000 entrées à la chocolaterie.

« S'il me fie aux dernières années, l'augmentation est de l'ordre de 20%. L'achalandage est majeur en été alors qu'en quelques semaines seulement, nous accueillons plus ou moins 15 000 visiteurs », explique-t-il.

Depuis la modernisation de l'entreprise

semi-artisanale avec des investissements de 1,5 million de dollars, le nombre de visites ne cesse de croître. À preuve, les 2 500 visites en 2012, 5000 en 2013, 10 000 en 2014, 12 500 en 2015 et les 15 000 entrées l'an dernier. La nouvelle boutique à l'entrée de la chocolaterie est beaucoup mieux adaptée aux besoins de la clientèle.

La modernisation de l'entreprise n'explique pas à elle seule cette popularité fulgurante. La chocolaterie a aussi opté pour un positionnement au

sein même de la MRC Maria-Chapdelaine, mais aussi comme destination de choix parmi les attraits de la région.

UNE RESPONSABILITÉ TOURISTIQUE

« Nous avons aussi investi beaucoup dans la promotion de nos produits associés aux Pères Trappistes, qui sont reconnus au-delà de nos frontières. Nous avons aménagé des panneaux d'interprétation relatant l'histoire de cette communauté implantée ici depuis 125 ans. Des tables à pique-nique sont maintenant disponibles sur place. Toutes ces nouveautés au fil des dernières années ajoutent à notre offre touristique », poursuit Dominique Genest.

De même, les préposés à l'accueil de la chocolaterie suivent la même formation que ceux des bureaux touristiques de la région. « C'est volontairement que nous avons décidé de suivre cette formation plus complète, en visitant différents sites dans la région. Non seulement nos préposés peuvent renseigner les touristes sur la chocolaterie, mais sont capables aussi de les informer sur les attraits et services touristiques au Saguenay-Lac-Saint-Jean. »

Pour Dominique Genest, décrocher la position des attraits touristiques de la MRC Maria-Chapdelaine vient avec ça une responsabilité. « Pour pouvoir pleinement assumer cette responsabilité, il est de notre devoir de se donner les outils pour bien répondre à cette clientèle touristique », conclut-il.

Les projets ne manquent pas

Un économusée dans la mire de la Chocolaterie

DENIS HUDON
redaction.dolbeau@tctc

ÉCONOMIE. Pas du genre à s'asseoir sur ses lauriers, La Chocolaterie des Pères Trappistes a des projets dans ses cartons et pas les moindres. Elle veut avoir son économusée et investir dans de nouveaux équipements.

« Nous voulons nous joindre à la Société du réseau Économusée. Nous travaillons sur ce dossier depuis déjà un an. Le projet sera d'abord déposé à l'Association touristique régionale. Tout devrait être ficelé à la fin de l'été », précise Dominique Genest, directeur général de la Chocolaterie des Pères Trappistes.

Il faudra tout de même attendre encore un peu avant de voir un économusée à la Chocolaterie.

« La fenêtre d'opportunité est là et bien réelle. Nous avons de plus en plus de visiteurs et on devra pousser l'analyse de notre projet vers l'automne », ajoute-t-il.

Dominique Genest souhaite que ce projet se concrétise le plus rapidement possible, mais il pense que l'horizon 2019 est assez réaliste.

Rappelons qu'un économusée est une entreprise oeuvrant dans le domaine des métiers d'art

« On vise l'horizon 2019 pour l'économusée et de 12 à 18 mois pour la dernière étape de modernisation de la Chocolaterie ».

— Dominique Genest



Le monastère des Pères Trappistes et sa chocolaterie sont intimement liés.

(Photo TC Media – Denis Hudon)

ou de l'agroalimentaire qui utilise un savoir-faire authentique dans la fabrication de ses produits. Sur le plan touristique, l'économusée constitue un élément novateur puisqu'il permet à une entreprise privée de faire connaître au grand public la culture locale et de contribuer à la préservation du patrimoine culturel.

L'économusée offre aussi de belles perspectives en retombées économiques, ne serait-ce que du point de vue de la création d'emplois et de la visibilité de l'entreprise et de ses produits à grande échelle.

PROJET DE 850 000 \$

D'autre part, la Chocolaterie souhaite investir

dans sa ligne de montage pour la production de ses chocolats de Pâques. Ce projet évalué à 850 000 \$ fera appel à divers programmes d'aide financière, tant du provincial que du fédéral.

« L'objectif est de compléter la modernisation de notre ligne de fabrication de chocolat de Pâques, de répondre à la forte demande et de demeurer concurrentiel. Ce projet est réalisable dans un délai de 12 à 18 mois », estime le directeur général.

Rappelons que la Chocolaterie a doublé son chiffre d'affaires en cinq ans. Pâques représente plus ou moins 50 % de la production annuelle de chocolat de l'entreprise.

LES MAÇONNERIES Dolbeau

SPÉCIALITÉS:
Coffrage de solage, patio et galerie, plancher de béton, briques et pierres

112, rue Willbrod-Lussier, Dolbeau-Mistassini
Tél.: 276-6585/637-5666
Télécc.: 276-0048
RS.B.O.: 2189-9314-92
276-6585
637-5666

Bernard Lalanotte David Fortin

SPÉCIAUX

La Boucherie Nadeau inc.

227, 6^e avenue, Dolbeau-Mistassini
418 276-4888

Fondue chinoise au boeuf (227g)	6,59\$ /lb	Fromage en meule Saint-Laurent ou Perron	6,99\$ /lb
Saucisses fumées au poulet	1,99\$ /ch	Fromage râpé mozzarella	6,99\$ /lb
Tournedos de boeuf mariné	6,99\$ /lb	Viande à tourtière, porc et boeuf	3,79\$ /lb
Saucisses bacon et fromage	3,99\$ /lb	Steak haché dans la pointe	5,59\$ /lb
		Côtes levées BBQ cuites	5,99\$ /lb

Spéciaux valides du jeudi 3 août au mercredi 16 août 2017