

Publié le 24 septembre 2012 à 05h00 | Mis à jour le 24 septembre 2012 à 05h00

Quand des entrepreneurs tombent dans les pommes



Jean-Pierre Potelle, Josée et David Cartier ont uni leurs forces pour reprendre le verger de Réjean Alix à Rougemont et y établir une cidrerie.
photo Alain Dion



Marie-France Létourneau

La Voix de l'Est (Rougemont) Les dirigeants de l'entreprise Emballages Jean Cartier se sont découverts une nouvelle passion: les pommes. Ils ont fait l'acquisition d'un verger à Rougemont, y ont construit une cidrerie, élaboré leurs premiers cidres et ils vivent actuellement la saison des pommes. Tout ça en à peine 12 mois!

«C'est un projet passionnant, mais on court comme des fous depuis un an», laisse tomber David Cartier avec un large sourire. Le président d'Emballages Jean Cartier, une PME de 75 employés à Saint-Césaire, s'est lancé dans cette

aventure avec sa soeur Josée, avec qui il travaillait déjà au quotidien: elle occupe les fonctions de directrice des finances au sein de l'entreprise familiale.

Le conjoint de Josée Cartier, Jean-Pierre Potelle, est lui aussi tombé dans les pommes. L'association du trio a permis la naissance du Domaine Cartier-Potelle sur le flanc sud du mont Rougemont. La nouvelle entreprise agroalimentaire s'est déjà illustrée localement le printemps dernier au Concours québécois en entrepreneuriat dans la catégorie «Production, transformation et exploitation».

Étincelle

C'est le rêve un peu fou de David Cartier de travailler la terre qui a été la bougie d'allumage de ce projet. «Mon beau-père avait une terre et je l'ai parfois aidé. J'aimais ça parce que ça complétait le travail de bureau», explique-t-il.

La suite des choses est le fruit du hasard et d'une série de rencontres. Hasard, car Jean-Pierre Potelle s'est retrouvé sans travail après avoir oeuvré 25 ans comme directeur des technologies de l'information. Il était donc disponible pour se lancer dans un projet aussi important. Et comme David Cartier côtoie, de près et de loin, des cidriculteurs, l'idée d'acquérir un domaine avec sa soeur et son beau-frère a lentement fait son chemin.

À l'origine, le trio avait un faible pour un vignoble. «Josée et moi, on a beaucoup voyagé et on aime découvrir les produits et les accords mets et vins», fait valoir Jean-Pierre Potelle. «Mais on a eu une étincelle chez Michel Jodoin avec le cidre de glace», précise David Cartier, 40 ans.

Résultat: ils se sont mis à multiplier les rencontres avec les cidriculteurs pour apprivoiser la culture et la transformation des pommes. Ils ont rencontré, disent-ils, des gens généreux, où l'entraide semble primer l'esprit de compétition.

Après avoir visité quelques endroits à vendre, ils ont craqué pour le verger de Réjean Alix, bichonné par quelques générations de pomiculteurs. «Tout le monde nous disait d'acheter un petit verger. Mais on a eu le coup de

foudre quand on a vu celui-là. Il y a 15 000 pommiers: c'est énorme! Il y a beaucoup de potentiel», lance Josée Cartier, 44 ans. Actuellement, la majorité des pommes est vendue pour l'emballage et la transformation.

□ccompagnés

Responsable au quotidien de la production et de la gestion du verger alors que David et Josée Cartier sont occupés aux Emballages Jean Cartier, Jean-Pierre Potelle a passé deux mois à l'été 2011 avec Réjean Alix pour tout apprendre sur la culture des pommes. Le frère et la soeur ont participé à la gestion de la période d'autocueillette, l'automne venu. Le trio est officiellement devenu propriétaire des lieux en octobre 2011. La construction de la cidrerie a débuté sitôt la transaction notariée.

Depuis ce temps, les nouveaux pomiculteurs sont accompagnés d'un agronome pour la culture de la pomme et d'un oenologue pour la production des cidres. Denis Alix, le frère du précédent propriétaire, travaille aussi avec eux. Au total, ils ont élaboré quatre produits, dont un cidre de glace, qu'ils font déguster à ceux qui se présentent à leur domaine les fins de semaine pour y cueillir des pommes. La réaction enthousiaste des gens les rassure sur leur démarche, glisse Josée Cartier.

Projets

Cet automne, les associés lanceront la phase deux de la construction de la cidrerie. Un espace boutique et dégustation ainsi qu'une salle de réception seront ajoutés au coin production. Les lieux ont une allure résolument contemporaine. Une façon pour eux de se distinguer. «On veut mettre l'accent sur les cidres et l'harmonie des mets», dit Jean-Pierre Potelle.

Tout cela a assurément nécessité un investissement important, mais les associés sont d'une grande discrétion sur le sujet. Ils ne rechignent pas à multiplier les heures de travail et leur enthousiasme est contagieux.

Parce qu'il y a des poiriers sur place, ils aimeraient éventuellement produire un «poiré de glace». À court et moyen terme, ils visent à se faire connaître et à développer le secteur de la restauration. Ils aimeraient aussi entrer dans les SA et, pourquoi pas, développer, dans un horizon de cinq ans, le marché international.

Et comme des vignes poussent aussi au Domaine, il n'est pas exclu un jour d'élaborer des vins. «Mais ça fait beaucoup en même temps. Une chose à la fois. On a encore des pas à faire. On commence à marcher», tranche Jean-Pierre Potelle, réaliste.

[Abonnez-vous à La Voix de l'Est \(http://www.cyberpresse.ca/abonnement/la-voix-de-est\)](http://www.cyberpresse.ca/abonnement/la-voix-de-est)