

Quand l'huile coule de source

En 1992, Florent Bélanger et ses filles Élisabeth et Éline tentaient une aventure un peu folle en faisant l'acquisition d'une huilerie artisanale, La Maison Orphée. Le plaisir et la gourmandise aidant, leur micro-entreprise n'a cessé de prendre de l'expansion, au point de devenir une des grandes réussites de l'agroalimentaire québécois, sans jamais perdre son âme ni sa structure familiale.

Anne
Desjardins

Collaboration spéciale



En Amérique du Nord, ce ne sont pas toutes les villes qui peuvent se vanter d'avoir un producteur d'huiles biologiques de première pression dans leur cour. Québec a cette chance, grâce à l'audace de la famille Bélanger, propriétaires de La Maison Orphée. En plus d'embouteiller et de distribuer des huiles d'olive, de noix et de carthame fabriquées en Espagne, dans le sud de la France, en Italie, en Crète, en Tunisie et en Argentine par des artisans qui sont devenus des amis, Élisabeth et Éline Bélanger en fabriquent aussi à partir d'une matière première québécoise et canadienne. Pas de l'huile d'olive, bien sûr, mais de l'huile de canola biologique, exempte d'OGM, de l'huile de lin, de chanvre, de sésame, de tournesol et de pépins de citrouille.

HUILES ET CONDIMENTS

En 14 ans, le chiffre d'affaires d'Orphée est passé de 1 million \$ et quatre employés à une production annuelle de 7,5 millions \$ et 20 employés, avec une trentaine de produits. Car les sœurs Bélanger ne se sont pas arrêtées en si bon chemin. Elles fabriquent maintenant des vinaigres biologiques (de vin, de cidre, de framboise, de canneberges), des moutardes et des vinaigrettes. «C'était naturel pour les gourmandes que nous sommes de créer une gamme étendue de vinaigres et de condiments, qui sont les alliés naturels de nos huiles», explique Éline, qui est responsable de la recherche et du développement, tandis qu'Élisabeth s'occupe d'administration et de mise en marché.

L'entreprise a fait construire l'an dernier une usine trois fois plus grande dans le parc industriel Frontenac, qui accueille six presses plutôt que deux, une grande cuisine de démonstration et une accueillante salle de montre. Avec l'aide de certains employés, Florent, le père, s'est même lancé dans la préparation

d'un jardin biologique destiné à montrer aux visiteurs les différents grains pressés par La Maison Orphée.

LE SERVICE À LA CLIENTÈLE

Pour survivre et prospérer dans ce marché féroce et compétitif composé de gros joueurs européens, la famille a sorti dès le départ l'artillerie lourde en misant sur des produits de niche santé, biologiques et de première pression qui répondaient à une demande non satisfaite des consommateurs, avec un service à la clientèle comme il ne s'en fait plus. On a créé des fiches recettes et mis en place une ligne 1 800 qui ne dérougit pas. Les sœurs Bélanger et leur petite équipe sont de tous les salons, démos et événements alimentaires québécois, pour faire goûter leurs produits en expliquant leurs particularités et bienfaits. « Nous cherchons à créer une véritable accoutumance en mettant l'accent sur le plaisir et la santé, qu'on souhaite toujours intimement liés », soutient Élisabeth, qui était traductrice dans une autre vie, pendant que sa sœur étudiait le droit.

Avec un tel souci de la clientèle, on comprendra pourquoi la croissance annuelle d'Orphée tourne autour de 20 %. « L'éducation fait partie de notre mission d'entreprise parce que le monde des huiles santé est complexe et que nous avons besoin de ce contact direct avec notre clientèle pour évoluer », explique Éline.

Malgré une popularité qui s'étend à l'ouest du pays et aux Antilles, il reste encore des marchés locaux à conquérir, comme celui des chefs de cuisine, pourtant toujours prompts à soutenir les artisans et à les faire connaître. Une indifférence que les deux jeunes entrepreneures s'expliquent mal. « Avec notre nouvelle cuisine de démonstration, nous comptons partir dès l'automne à la conquête de cette intéressante clientèle, qui est une formidable locomotive », confie Élisabeth, avant de prendre la route pour Montréal rencontrer une partie de son équipe des ventes.

Suggestions pour utiliser les huiles biologiques Orphée

HUILE DE PÉPINS DE CITROUILLE

Elle s'utilise surtout à froid pour préserver son goût et son arôme marqués. À essayer en filet sur les plats préparés (riz, quinoa, pâtes, salades vertes). Excellente avec le fromage de chèvre et le carpaccio.

NOIX DU PÉRIGORD

Huile bien pourvue en acides gras essentiels, elle est magnifique dans une vinaigrette et s'ajoute en fin de cuisson sur des légumes et du riz. On peut aussi l'utiliser dans la confection de pains, pâtisseries et pâte à crêpes.

NOISETTE

Sa forte teneur en acide oléique (oméga-9) à 80% en fait une huile qu'on peut utiliser dans les sautés légers. Elle remplace le beurre sur le pain, les légumes et les pâtes. S'accorde bien avec le vinaigre balsamique et les salades vertes.

SÉSAME ET SÉSAME GRILLÉ

Ingrédient essentiel de la cuisine asiatique, elle s'ajoute crue à la fin de la préparation des sautés, soupes ou salades pour préserver son goût. Se marie très bien au poisson, tofu, poulet et fruits de mer ainsi qu'au lait de coco, gingembre et sauce piquante. À essayer dans les salades de nouilles Soba, avec

des légumes crus râpés.

HUILE DE LIN

Très riche en acides gras oméga-3 végétaux (acide linoléique), elle s'utilise crue sur la salade, le gruau ou le muesli du matin.

HUILE DE CANOLA BIOLOGIQUE

Orphée est une des seules maisons à produire une huile de canola biologique de première pression (à froid), ce qui en préserve le contenu en oméga-3 et assure que l'huile est exempte d'OGM. Presque tout le canola produit dans le monde à l'heure actuelle est génétiquement modifié. Il est préférable de la consommer crue.