

2005

# Troisième anniversaire de la Fudgerie

**P**rofitant du fait que les Québécois découvrent de plus en plus les saveurs et que l'approche-client prime par-dessus tout dans leur entreprise, les propriétaires de la Fudgerie située au 319, 80e Rue Ouest à Charlesbourg, Michelle Martin et Jacques Thivierge, vivent depuis leur ouverture il y a maintenant trois ans une véritable histoire d'amour avec leur clientèle.



## ÉCONOMIE La Fudgerie a 3 ans

Michelle Martin et Jacques Thivierge fêtent les trois ans de leur commerce. (Photo Denis Fortin)

Page 20

«Nous avons la chance d'avoir des clients qui sont pour nous de véritables ambassadeurs, mentionnent dans un premier temps le couple de propriétaires. Nos produits ont ainsi voyagé en Europe, en Asie, en Amérique du Nord, en Amérique latine et en Amérique du Sud. Il y a même une cliente qui a baptisé notre fudge au piment le «fudge de la victoire» au camp de base de l'Everest au Népal, plus précisément au sommet du Kala Patar, une montagne de 5 545 mètres».

Que de chemin a été parcouru par le couple Martin-Thivierge depuis le lancement de leur entreprise. Aux débuts de la Fudgerie, Jacques Thivierge occupait un emploi à temps plein à l'extérieur et fabriquait le fudge tard en soirée. Pour sa part, Michelle Martin s'occupait de la gestion et de la boutique. Maintenant, une quinzaine d'employés font partie de leur équipe en privilégiant le contact personnalisé avec la clientèle.

### Belle évolution

De plus, l'entreprise occupait seulement l'espace maintenant réservé à la cuisine et qui avait une superficie de 300 pieds carrés. On a procédé depuis à l'ouverture d'une boutique, ce qui a porté la superficie totale de l'entreprise à 1 000 pieds carrés en tenant compte de l'étage. Mais la Fudgerie demeure et demeurera toujours une entreprise dite artisanale.

«On essaie d'inventer un produit avant que ce dernier devienne une tendance, ajoute Jacques Thivierge. Nos produits se démarquent par leur qualité puisque nous fabriquons du fudge au pur beurre de cacao contenant que des extraits purs d'huiles essentielles et sans gras trans. En fait, on crée une douzaine de nouveaux produits par



Les deux propriétaires de la Fudgerie, Michelle Martin et Jacques Thivierge.

année. Le prochain à être fabriqué sera un fudge au gingembre et wasabi».

Ce qui importe dans la création d'un produit, c'est que le fudge procure plusieurs réactions en bouche, «un minimum de trois saveurs différentes», précise l'artisan des produits. Michelle Martin et Jacques Thivierge ont comme objectifs d'exporter incessamment leurs nombreux produits dans l'Ouest canadien et en Europe. Ils songent aussi à aménager une terrasse chocolatée à l'ouest de leur boutique au printemps prochain.

«Mais ce que nous aimerions le plus au monde, c'est que le secteur du Trait-Carré de Charlesbourg réussisse à développer une synergie d'artisans pour y installer des ateliers de fer forgé, de verre, une boulangerie, etc. Nous serions alors un endroit unique à visiter dans la région de Québec», de conclure Michelle Martin et Jacques Thivierge. (D.F.)