

**CAE**Centre d'aide  
aux entreprises

HAUTE-YAMASKA ET RÉGION

**Présente****CAPELINE &  
CHOCOLAT***là où le bonheur  
est dans la bouche!*

**C**ette chocolaterie de Bedford célèbre ce mois-ci ses 3 années d'existence. Sa propriétaire, Isabelle Parent, a plus de quinze années d'expérience dans le domaine lorsqu'elle décide de faire le saut et de démarrer sa propre entreprise. C'est son désir d'exploiter et faire ses propres recettes qui l'ont convaincue de se lancer.

L'entreprise porte le nom de sa première création qui, depuis, est devenue un produit phare de l'entreprise. La Capeline au chocolat au lait ou noir est, ni plus ni moins, le fameux «whippet» revisité. Avec son biscuit fait de chocolat et de riz soufflé, additionné de diverses garnitures originales, recouvert d'une guimauve maison et enrobé de chocolat, vous serez séduit dès la première bouchée. L'auteur de ces lignes a d'ailleurs eu le bonheur de succomber à ce délice lors de l'entrevue! Le second produit vedette est la boule de chocolat

chaud, une boule remplie de guimauves miniatures, qui, une fois immergée dans le lait chaud, fond pour laisser apparaître les guimauves. Ce produit, disponible à l'année, se vend comme des petits pains chauds lorsque le froid se pointe. On retrouve aussi l'incontournable tortue faite de chocolat, de noix et de caramel salé maison. En plus de ces gourmandises, plusieurs variétés de chocolats fins sont offertes à l'unité, en sac ou en boîtes cadeaux. S'ajoutent à l'offre plusieurs produits complémentaires tels ceux de la maison Valrhona.

Outre le point de vente à Bedford, la promotrice a développé divers points de distribution en partenariat avec des pâtisseries et des épiceries fines de différentes régions. Pour l'épauler dans son travail, en plus de son conjoint et ses 3 enfants, la chocolatière peut compter sur deux autres employés.

L'entreprise a connu du succès dès le départ et le local est vite devenu trop petit. Pour la soutenir dans ses projets d'agrandissement et dans l'achat d'équipements supplémentaires, l'entreprise a pu compter sur le soutien financier du CAE et du CLD.

Le souhait d'Isabelle Parent est que Capeline & Chocolat devienne un incontournable lorsque l'on pense «chocolat», au même titre que les Chocolats Geneviève Grandbois et ceux de Juliette & Chocolat. Gageons qu'elle y arrivera!

<https://capelineetchocolat.com/>

La mission du CAE est de participer au développement économique, en offrant une aide financière et des conseils aux entreprises de la région afin de stimuler la création et le maintien d'emplois.

- Des prêts entre 5 000 \$ et 500 000 \$ pour :
  - démarrage
  - relève
  - expansion
  - R & D

*Isabelle Brochu*

Directrice générale

90, rue Robinson Sud #102, Granby

**450 378-2294**[www.caehyr.com](http://www.caehyr.com)**Canada**Développement économique Canada pour les régions du Québec  
appuie financièrement le CAE