



Produits d'érable Cumberland

2016





Qui sommes-nous

L'authenticité, la qualité et le goût de notre sirop d'érable biologique fait la particularité de Produits d'érable Cumberland.

Fier fournisseur officiel du sirop d'érable biologique de la ligne de produits d'érable haut de gamme rouGe (www.rougemaple.com) et fournisseur officiel du sirop d'érable pour fins gourmets blanc par/by rouGe (www.blancparrouge.com), Produits d'érable Cumberland représente un sirop de première qualité provenant du même acériculteur dans 2 provinces différentes (Notre-Dame-Des-Bois, Québec et Johnville, Nouveau-Brunswick).

L'entreprise est formée de quatre propriétaires qui ont trouvé dans l'un et l'autre les compléments parfaits pour faire de Produits d'érable Cumberland et de ses différentes marques un gage de succès.

David Dostie, expert acéricole depuis plus de 20 ans, Dominic De Blois, Vice-Président au développement des affaires, Dino Di Pancrazio, créateurs d'image et visionnaire ainsi que Julie De Blois, présidente, forment une association qui va au-delà des liens d'affaire puisque David est le cousin de Dominic et Julie (qui sont frères et sœurs) et l'amitié de Dino remonte à bien avant que le projet acéricole ne voit le jour.

Deux employées participent au succès et à la mission de Produits d'érable Cumberland, soit Caroline Busque (la femme de David) et Claudia Busque (sœur de Caroline).

Bref, une belle histoire de famille!





Qui sommes-nous

Le siège social de l'entreprise est situé à **La Guadeloupe, en Beauce**, un petit village d'environ 1800 habitants, village où est né et a grandi David et où a été créé Produits d'érable Cumberland il y a plusieurs années, avant que les quatre alliés ne mettent la main dessus.



Le sirop d'érable biologique, quant à lui, est récolté à l'érablière de David, à **Notre-Dame-des-Bois**, un des villages les plus élevés en altitude au Québec et situé dans la belle région de lac Mégantic, au Sud-Est de la province.





Qui sommes-nous



Produits d'érable Cumberland a la propriété exclusive de ses recettes de produits fins gourmets, tous faits à partir du sirop biologique de David. L'entreprise offre ses produits dérivés de l'érable sous deux marques distinctes, soit rouGe et blanc par rouGe. Chacune de ses marques a sa raison d'être, son identité et se positionne de façon particulière dans le marché.



Ligne haut de gamme
Offert en ligne et en
cadeaux corporatifs
exclusivement
www.rougemaple.com



Ligne de produits fins gourmets
pour le marché au détail et
Corporatif.
Également offerte en ligne
www.blancparrouge.com



Ligne de produits de l'érable
Destinée au marché des
grandes surfaces



La ligne rouGe (www.rougemaple.com), lancée en 2012, est une édition limitée de produits haut de gamme dérivés de l'érable, tous faits à partir de sirop d'érable biologique et vendue exclusivement en ligne et en cadeaux corporatifs.

Cette ligne a la particularité unique d'offrir l'adoption d'un érable, qui permet de parrainer un érable et de recevoir des produits dérivés... en plus du certificat officiel d'adoption!

L'inclusion des produits dans les sacs cadeaux des nominés au Country Music Awards (Nashville, Novembre 2012), à la soirée des Grammys (Janvier 2013) et des Oscars (2013, 2014 et 2015) n'ont pas tardé à donner une visibilité à l'entreprise dans les médias et à l'international.

Comme la ligne rouGe est produite en quantité limitée (seulement 5% du sirop produit est embouteillé pour rouGe), l'équipe a décidé de répondre à la demande au détail en créant la ligne 'sœur' de rouGe, soit blanc par rouGe. C'est donc à l'été 2014 que cette ligne pour fins gourmets est apparue dans les épiceries fines du Québec!

Pour voir et entendre l'histoire de rouGe, visionnez le premier vidéo dans le lien suivant:

<http://rougemaple.com/pages/about>

Et pour bien cerner le positionnement de la marque, voyez le second vidéo situé dans ce même lien.



Mentions médiatiques de rouGe:



Petite sœur de rouGe, blanc par rouGe a su faire sa place sur le marché du Québec. Distincte de par sa large sélection de produits à base de sirop d'érable biologique (qui va des produits plus traditionnels et sucrés comme les gelées et les beurres aux produits fins gourmets salés comme les vinaigrettes, la moutarde, la sauce BBQ et les épices), et de par son look épuré et non conventionnel dans le milieu acéricole, blanc par rouGe plait aux fins gourmets et répond aux besoins d'une clientèle raffinée qui recherche des produits unique et de qualité.



Présentement offerts dans une cinquantaine d'épicerie fines et plus de 85 épicerie Métro au Québec, les produits blanc par rouGe font aussi leur marque dans le monde du cadeau avec leur boîte cadeau offrant plus d'une centaine de combinaisons de produits. Dès décembre 2015, les produits seront distribués en format cadeaux dans les Pharmacies Brunet.

Les produits fins gourmets blanc par rouGe offrent une variété de produits pour tous les goûts!

Fabriqués à partir de sirop d'érable biologique, ces produits plaisent aux 'becs sucrés' avec sa collection de produits traditionnels comme les beurres, le sirop et les gelées!



Sa collection fins gourmets, proposent des produits uniques comme des vinaigrettes, de la moutarde, des épices et de la sauce BBQ, également très prisée par les fines bouches.



SAVIEZ-VOUS QUE....



Le beurre d'érable a reçu une mention spéciale du Jury lors du concours organisé par Foodies Quebec



Notre page FB compte près de **1200 fans** et nous organisons des concours, partageons des recettes et les bonnes nouvelles toutes les semaines!



50ème anniversaire HELLO KITTY

Dans le cadre du 50ième anniversaire de Hello Kitty (Sanrio), le sirop d'érable biologique des produits d'érable Cumberland se retrouve dans les bouteilles du personnage "My melody", l'un des célèbres personnages de Hello Kitty que l'on peut trouver sur les tablettes au Japon.



Une importante percée en Europe pour les Produits d'érable Cumberland de La Guadeloupe.
Article à lire dans Enbeauce.com

<http://www.enbeauce.com/actualites/affaires/257198/une-importante-percee-en-europe-pour-les-produits-derable-cumberland-de-la-guadeloupe>

Du matériel promotionnel en lieu de vente (PLV) a été développé pour chaque catégorie de produits, afin d'attirer l'œil des clients....et de les faire sourire!
Voici quelques exemples...

**SAVIEZ-VOUS QUE VOUS AVEZ DEVANT VOUS LES MEILLEURES GELÉES D'ÉRABLE QUI SOIENT?
(MAINTENANT, VOUS LE SAVEZ!)**



Gelée érablée
et saveur de pomme



Gelée érablée



Gelée érablée
et piment

ESSAYEZ-LES SUR UN CROÛTON AVEC DU BRIE OU SUR VOS RÔTIES.

facebook.com/blancparrouge



**VOUS CHERCHEZ UNE
SAUCE BBQ À L'ÉRABLE AUSSI
UNIQUE ET ORIGINALE QUE LA NÔTRE?
(VOUS RISQUEZ DE CHERCHER LONGTEMPS!)**



Sauce BBQ à l'érable
ESSAYEZ-LA AVEC VOS CÔTES LEVÉES OU
COMME SAUCE À FONDUE.



facebook.com/blancparrouge

**AVEZ-VOUS DÉJÀ GOÛTÉ À DES VINAIGRETTES
À L'ÉRABLE AUSSI SAVOUREUSES?
(PROBABLEMENT PAS!)**



Vinaigrette à l'érable
et saveur de framboise Vinaigrette érablée
et moutarde de dijon
ESSAYEZ-LES DANS VOS SALADES OU EN MARINADES.



facebook.com/blancparrouge



Cumberland

Cumberland est la ligne destinée au marché des grandes surfaces et représente la ligne traditionnelle de la famille des Produits d'érable Cumberland.

Cette ligne offre du sirop d'érable biologique embouteillée dans une variété de bouteilles traditionnelles, incluant la populaire bouteille en forme de feuilles d'érable.



Blanc a bénéficié d'une belle visibilité médiatique à l'hiver 2015. Voici les magazines, journaux et chaînes de television ayant parlé de nous!



Toutes les entrevues télévisuelles, radiophoniques et les articles de magazine et journaux peuvent être consultés ici:

<http://www.blancparrouge.com/presse.html>

**Les prochaines pages présentent un aperçu des mentions de
blanc par rouGe dans les différents médias**

PAR MARIE-CHRISTINE LEBEL

7 JOURS AIME



Simon Defoy, de la Station W, proposera le grilled cheese de pain doré, bacon à l'érable et cheddar.

SORTEZ VOS CHEMISES À CARREAUX!

Du 27 au 29 mars, la Promenade Wellington, dans l'arrondissement de Verdun, à Montréal, célèbre l'érable et les traditions avec la 5^e édition de la Cabane Panache et bois rond. Au programme: des animations, des jeux, des exposants, un festin élaboré par une quinzaine de chefs locaux, et même un duo de barbiers! Vous serez assurément dans l'ambiance en participant au jeu du billot, en jouant au hockey avec des rondelles d'époque, en vous initiant à la confection de ceintures fléchées ou encore en vous faisant photographier en bûcheron dans la cabane à photos! Sans oublier toutes les dégustations de bouchées conçues par les restaurateurs du coin. Petits et grands y trouveront leur compte! L'accès au site et aux activités est gratuit; les bouchées sont vendues à 2 \$ ou 4 \$.

promenadewellington.com



DES P'TITS NOUVEAUX!

MINISAUCCISSONS, GRANDES SAVEURS

Les charcuteries italiennes Fantino & Mondello ajoutent une nouveauté à leur gamme de produits: les salaminis, des saucissons sous forme de bouchées. Sans gluten et déclinés en quatre saveurs (Originale, Asiago, Marsala et Calabrese), ils sont parfaits pour une collation ou à l'apéro. Et ils seront encore plus savoureux consommés à la température ambiante. Offerts en sachet refermable de 125 g au coût de 5,69 \$, vendus chez IGA et Metro ainsi que dans plusieurs épiceries fines.



QUAND LE VIN S'ACCORDE AVEC... DES CHIPS!

Les vins Woodbridge by Robert Mondavi et les croustilles Miss Vickie's se sont récemment associés pour proposer des accords vins et mets! Ainsi, quatre des saveurs des croustilles cuites en marmitte ont été jumelées à des vins rouges ou blancs pour créer des accords pour le moins... surprenants! Voici les duos suggérés: le cabernet sauvignon et la saveur Originale, le pinot grigio et la saveur Sel marin et vinaigre de malt, le sauvignon blanc et la saveur Lime et poivre noir, puis le zinfandel et la saveur Vinaigre balsamique et oignons doux. Notre coup de cœur? Le pinot grigio, avec ses notes de nectarine et de pêche, jumelé au vinaigre des croustilles Sel marin et vinaigre de malt créent un parfait équilibre en bouche! À essayer!

PRODUITS FINS À L'ÉRABLE

On ne se lasse jamais des nouveautés à base d'érable! Les délices québécois BLANC par rouGe, 100 % biologiques, une variété de produits fins concoctés par de jeunes entrepreneurs à la barre de Produits de l'érable Cumberland, sont désormais offerts dans plus de 50 Metro à travers le Québec. Entre le beurre d'érable, le sirop d'érable pur et bio, et les gelées à l'érable, notre cœur balance...

La douceur du beurre d'érable, ni trop sucré ni trop riche, remporterait sans doute la palme! Produits offerts entre 10,99 \$ et 15,99 \$, chez Metro.



DÉCOUVERTE
fin gourmet

PAR SAMUEL PRADIER

UN INCONTOURNABLE À QUÉBEC

L'endroit est déjà connu des gastronomes de la capitale, mais pour ceux qui l'ignorent encore, il faut vraiment aller découvrir les brunchs du Bistrot du clocher penché, à Québec. La carte est alléchante, tout comme les assiettes. Vermine de fruits et de yaourt avec une gelée à l'érable, œufs bénédictine garnis d'un pesto de câpres et de généreuses tranches de gravlax de saumon, brouillade d'œufs au maquereau fumé servie sur un bagel avec bacon, maquereau confit et mayonnaise aux herbes... le tout préparé à la perfection. Il n'est pas étonnant que ce restaurant soit toujours plein et qu'on doive absolument réserver. C'est un incontournable à Québec!



DIRECT À LA MAISON

Faire la tournée des artisans et des petites boutiques spécialisées pour dénicher de bons produits prend beaucoup de temps. C'est pourquoi Vincent Lachance vient de lancer un nouveau service qui simplifiera la tâche des foodies: montrealfrais.com. Il suffit de passer sa commande en ligne, et la livraison est effectuée directement à la maison dans la journée. Les frais de livraison sont seulement de 8,95 \$ et les prix sont identiques à ceux du commerce. La Mer, Patrice Pâtisier, La Maison du rôti, La fromagerie Hamel, Mamie Clafoutis et Camellia Sinensis font partie des commerçants qui proposent leurs produits sur le site. Vous avez peut-être vu Vincent Lachance à l'émission *Dans l'œil du dragon*; il a réussi à obtenir une entente avec Alexandre Taillefer. Une entreprise qui promet, non? Montrealfrais.com



DU SIROP D'ÉRABLE DE GUADELOUPE

À l'occasion de la saison des sucres, les supermarchés Metro donnent leur chance aux jeunes entrepreneurs de la compagnie Blanc par rouge qui commercialise des produits de l'érable 100 % biologiques provenant de La Guadeloupe, un petit village entre Thetford Mines et Saint-Georges. Le beurre d'érable bio pur est délicieux sur une tranche de pain grillé, et la gelée érable et saveur de pomme accompagnera parfaitement un plateau de fromages. Le classique sirop d'érable bio pur est riche en saveurs et en subtilité. De beaux et bons produits de chez nous, on aime ça! Les produits Blanc par rouge sont offerts dans plus de 50 marchés Metro partout au Québec.

LUNDI

1.4 **CASA** SAMEDI 7 MARS 2015 | LE JOURNAL DE QUÉBEC

FIL GOURMAND
AMÉLIE DESCHENES
Collaboration spéciale



Voici ce qui nous a fait saliver cette semaine dans l'actualité gourmande.

OUVERTURES RÉCENTES

Deux nouveaux restos à La Pyramide

Le rez-de-chaussée de La Pyramide à Saint-Foy ressemble de plus en plus à une halte gourmande, avec l'arrivée de deux nouveaux restos offrant un service au comptoir! Il s'agit de Crack Grill-Cheese, qui, tout comme à sa succursale de la rue Saint-Joseph, propose une grande variété de nobles et gourmands sandwiches au fromage fondu, garnis de délicieux produits d'ici. Il y a aussi Hola Grill Mexicain, qui fait cuire devant vous le poulet, le porc et le bœuf qui, accompagnés d'autres ingrédients frais et assaisonnements maison, garnissent vos tortillas, vos tacos, votre salade ou vos nachos! À surveiller: l'ouverture prochaine de Société, un concept «tatars et cocktails», dans les locaux du défunt Star Bar.



Crack Grill-Cheese et Hola Grill Mexicain (photo) combinent votre appétit à La Pyramide.

ÉVÈNEMENT ALLÉCHANT
Vins et spiritueux au Salon

Les 13, 14 et 15 mars, le Salon international des vins et spiritueux de Québec promet une programmation 100% plaisir aux éprouvés qui se rendront au Centre des congrès de Québec. Ce rendez-vous biennal réunira 75 exposants qui y proposeront vins, whiskeys, champagnes, fromages, cidres, bières et cocktails. Au total, 1500 produits en dégustation et près de 50 activités d'animation gratuites attendent les visiteurs. En grande nouveauté, le Salon offrira la possibilité d'acheter les vins d'importation privée à la bouteille et non seulement à la caisse. En achetant les billets en prévente d'ici le 12 mars à la SAQ ou sur le site salondevinsalcoquebec.com, vous obtiendrez 3 \$ de rabais, soit un billet à 12 \$ plutôt que 15 \$.



La sommelière et chroniqueuse Jessica Burnois, porte-parole de la quatrième édition, partagera ses coups de cœur.

NOUVEL ARRIVAGE

Mets préparés signés Kilo Solution

Floury Michon et la Dr^e en nutrition Isabelle Huot, avec sa marque Kilo Solution, s'associent pour lancer une gamme de six mets (6,99 \$ pour 300 g) et trois soupes-épas (3,99 \$ pour 375 g) frais. Le nombre de calories, la quantité de sodium, de protéines et de fibres par plat ont été minutieusement calculés afin que ces mets représentent des solutions minceur pratiques et savoureuses. Goûtez au poulet, à la morue, à l'orge façon risotto au poulet, à la soupe aux lentilles, à la soupe-àux pois chiches, au fetoutte de blé entier au saumon et aux autres délices.



Macaroni chinois, soupe aux lentilles, épaghetti de bœuf sauté à la méditerranéenne, poulet à l'asiatique avec riz aux légumes... De nouveaux petits plats santé!



ACTUALITÉ GOURMANDE

Le Portofino Vieux-Québec plus... jeune!

À l'occasion de son 29^e anniversaire, le Portofino bistro italien du Vieux-Québec s'est offert une cure de rajeunissement, tout en préservant le cachet historique du bâtiment de la rue Couillard. N'ayez crainte, les murs de pierre et le four à pain fort appréciés de la clientèle ont été conservés, mais pour le reste... une visite s'impose! Un investissement d'un demi-million de dollars et quelques semaines de travaux (entre le 3 janvier et le 13 février) ont été nécessaires pour réaliser ce nouveau décor, signé par la designer Nancy Gauthier.

Le Portofino du Vieux-Québec vous accueille dans son nouveau décor.

POUR UNE BONNE CAUSE

Charlevoix célèbre ses saveurs

La Table agrotouristique de Charlevoix rend hommage à la gastronomie de sa région en réunissant neuf chefs réputés de la région qui mettront en valeur les produits du terroir charlevoisien lors de la Fête des saveurs, qui aura lieu le 27 mars, au Fairmont Le Manoir Richelieu. Cet événement bénéficie réunissant 350 convives et qui se déroulera sous le thème Retour à nos origines sera couronné par le lancement des premiers produits portant le sceau «Certifié terroir Charlevoix». Les billets sont en vente au coût de 11 \$ par personne au CLD de la MRC 06, rue Saint-Jean-Baptiste, local 102, Base-Saint-Paul, 418 655 3673, poste 6905.

L'argent amassé lors de la Fête des saveurs permettra à la Table agrotouristique de Charlevoix de poursuivre sa mission: promouvoir l'agrotourisme de cette région.



SUR LES TABLETTES

Un petit goût d'érable

Quatre produits de l'érable 100% biologiques Blanc par rouGe, concoctés par de jeunes entrepreneurs à la barre de Produits de l'érable Cumberland, dans le petit village de La Guadeloupe, en Beauce, sont maintenant en vente dans plus de 50 épiceries Metro à travers le Québec. Il s'agit du beurre d'érable bio pur (15,99 \$ pour 330 g), du sirop d'érable bio pur (12,99 \$ pour 250 g), de la gelée d'érable et pomme (10,99 \$ pour 250 ml) et de la gelée à l'érable (11,99 \$ pour 250 ml). Plusieurs produits de l'entreprise beauceronne faisaient partie du panier-cadeau remis aux vedettes lors des trois dernières célébrations des Daces.

Certains produits de l'érable Blanc par rouGe sont maintenant offerts à l'essai chez Metro.



PARTAGEZ! VOUS SOUHAITEZ PARTAGER UN DÉLICIEUX COUP DE CŒUR OU M'INFORMER SUR L'ACTUALITÉ GOURMANDE DE QUÉBEC? JOIGNEZ-MOI PAR COURRIEL: amelie.deschenes@quebecormedia.com



Aucune SIM 10:20 100%

LA PRESSE+ PAUSE

GARDE-MANGER

De la couleur dans l'assiette

Les dégradés de couleurs conçus avec des fruits ou des légumes envahissent les médias sociaux. Voilà un pied de nez à l'hiver qui semble éternel, cette année !
— Émilie Blodau, La Presse

SUIVEZ
le mot-clic #Foodgradients sur Instagram

Des idées pour manger santé

Toute la fin de semaine, l'expo Manger santé et vivre vert proposera des dégustations, des conférences et des ateliers pour les amateurs d'alimentation saine. Plus de 350 exposants participeront à l'événement prévu à Montréal, dès demain et à Québec dans une semaine.
20, 21 et 22 mars au Palais des congrès de Montréal
28 et 29 mars au Centre des congrès de Québec
— Émilie Blodau, La Presse

DÉCOUVREZ
le site de l'exposition Manger santé

Temps des sucres

Du sirop d'érable fait à La Guadeloupe ? Oui, oui, pas sur cette île des Caraïbes, mais bien dans le village situé entre Thetford Mines et Saint-Georges. Les produits biologiques Blanc par Rouge, du sirop à la gelée, sont désormais vendus toute l'année dans 50 épiceries Metro.
— Émilie Blodau, La Presse

DÉCOUVREZ
le site de Blanc par Rouge



LE QUÉBEC
MATIN



Pour visionner l'entrevue, cliquez ici:

<http://tvanouvelles.ca/lcn/lebuzz/archives/2015/02/20150222-093102.html>