

Découvrez le nouveau Radio-Canada.ca. Testez notre site bêta. Testez notre site bêta.

Je l'essaie →

[ACCUEIL](#) | [ALIMENTATION](#)

## Un café fait revivre le patrimoine de Deschambault

PUBLIÉ LE VENDREDI 9 JUIN 2017



L'imposant comptoir de service du café a été fabriqué par les ébénistes de l'entreprise de Québec, Union des bois. Photo : Radio-Canada/Allison Van Rassel

**Grâce à une entreprise de microtorréfaction de café, un joyau du patrimoine religieux situé en plein cœur du village de Deschambault revit.**

La maison de microtorréfaction de café biologique La p'tite brûlerie a déménagé ses activités commerciales dans la maison située au 109 rue de l'église à Deschambault, un lieu historique situé à quelques pas de

l'église Saint-Joseph.



La p'tite brûlerie est située à quelques pas de l'église Saint-Joseph de Deschambault. Photo : Radio-Canada/Allison Van Rassel

« C'est incroyable la réponse positive que j'ai des gens, raconte Mélanie Gagné, propriétaire de La p'tite brûlerie. Les personnes plus âgées connaissent très bien l'histoire de la maison, alors que certains ont même manifesté pour sa conservation. »

Construite en 1848, la maison est à l'origine une salle des habitants, un lieu de rencontre et de réunions pour les paroissiens. On y consomme du café exclusivement biologique et torréfié sur place, de gourmands biscuits aux brisures de chocolat faits par la chocolatière du village Julie Vachon et des viennoiseries de la boulangerie Le soleil levain.



La p'tite brûlerie est un populaire lieu de rassemblement pour la communauté. Photo : Radio-Canada/Allison Van Rassel

« C'est la maison dans laquelle les gens allaient se reposer avant la messe, ajoute-t-elle. La maison était divisée en deux : les femmes et les enfants d'un côté et les hommes de l'autre. »



Photo : Radio-Canada/Allison Van Rassel

## **Doubler la production de café**

Charmée par l'histoire et l'architecture, le lieu permettra à la P'tite brûlerie de répondre à la demande de plus en plus grandissante pour un café de qualité.

« Dans mon ancien local, je devais toujours fermer le café pour produire, poursuit Mme Gagné. Maintenant, je vais pouvoir torréfier autant que nécessaire. Pour moi ça change vraiment beaucoup de choses. »



Le torréfacteur et les cheminées sont mises en évidence. Selon Mélanie Gagné, ces objets mettent en valeur l'essence du café. Photo : Radio-Canada/Allison Van Rassel

L'espace laissé vacant dans les anciens locaux de La p'tite brûlerie sera occupé par la Crèmerie générale de Julie Vachon.