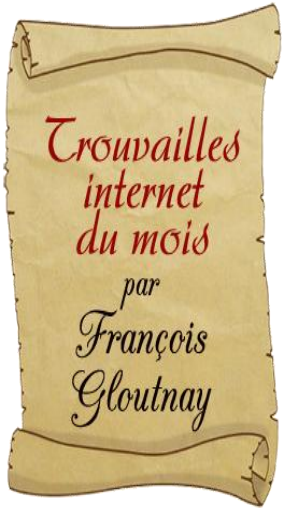

La Chocolaterie des Pères



«Pourquoi des moines se sont-ils lancés dans la production de chocolat?» Dom Clément Charbonneau, supérieur du monastère de Notre-Dame de Mistassini, doit souvent répondre à cette question.

«Depuis des siècles, les moines ont toujours cherché à vivre du travail de leurs mains. Cela fait partie de notre identité. Les moines vivant habituellement à la campagne, il va de soi que l'agriculture et l'agro-alimentaire ont pris une grande place dans la vie monastique», s'empresse-t-il d'expliquer aux gens qui l'interrogent.

Il ajoute qu'à Mistassini, là où les moines se sont établis, «par un concours de circonstances locales, ils sont devenus propriétaires d'une petite confiserie qui est devenue, avec le temps, la Chocolaterie des Pères Trappistes de Mistassini».

Cette chocolaterie est encore aujourd'hui la propriété de la communauté et les moines en forment le conseil d'administration, explique-t-on aussi dans le coloré site Web de cette entreprise dont les produits pour Pâques sont distribués partout au Québec.

Voyez la variété des produits fabriqués par cette chocolaterie, célèbre pour ses bleuets enrobés de chocolat noir.

Et quelle est donc la recette de ces chocolats, demande-t-on aussi au père-abbé de Mistassini? Il faut «des bleuets du Lac-Saint-Jean fraîchement cueillis à la main, du chocolat noir de qualité et une livraison rapide et réfrigérée».

Adresse: www.chocolateriedesperes.com

par François Gloutnay / Présence