

LE PROJET RABASKA

MÉMOIRE PRÉSENTÉ PAR FINS GOURMANDS AU
BUREAU D'AUDIENCES PUBLIQUES SUR L'ENVIRONNEMENT

RABASKA : UNE EXCELLENTE RECETTE

MÉMOIRE FAIT À LÉVIS EN JANVIER 2007

« Un dessert sans fromage est
une belle à qui il manque un œil. »

Fins Gourmands

Le mot dessert désignait à l'origine le dernier service d'un repas. Il comprenait fromages, pâtisseries et fruits. Ce mot fait partie du vocabulaire de la langue française depuis 1539. Au XVIII^e siècle, Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826) a écrit la citation qui coiffe ce mémoire. Elle se retrouve à la une de notre site Internet. Bon, va pour la culture.

Fins Gourmands fabrique, pour le milieu de la restauration, les meilleurs desserts en portions individuelles. Nos produits sont fabriqués avec des ingrédients de la plus haute qualité. Nous ne cuisinons qu'avec de la crème fraîche 35 % (bis) et nous n'utilisons aucun substitut.

L'entreprise a été fondée en 1997. Le local couvrait alors une superficie de 2 500 pieds carrés. Trois ans plus tard, en 2000, l'entreprise a doublé sa superficie. Avec cet aménagement, notre compagnie triplait sa capacité de production. En 2003 et 2005, Fins Gourmands agrandit encore ses espaces d'entreposage et de congélation.

Aujourd'hui, notre capacité de production quotidienne représente 15 000 portions. L'entreprise est située sur la rue Craig à Lévis dans le parc industriel du secteur de Saint-Nicolas et procure du travail à une dizaine de personnes. Nous avons recours au gaz naturel pour notre approvisionnement en énergie.

Que vient faire la pâtisserie dans Rabaska? Pour sûr, ce projet est une moyenne galère. Notre objectif n'est pas d'entrer dans des considérations techniques. Nous voulons, tout simplement et bien humblement, manifester publiquement notre appui à la mise en chantier de ce projet.

Alors, et à notre façon, nous proposons aux membres du Bureau d'audiences publiques sur l'environnement – en espérant que la lecture de ce mémoire sera de nature à couper la monotonie d'exposés sans doute répétitifs – le menu Rabaska.

L'entrée

Un bon repas commence par une entrée. Elle met en appétit pour la suite du repas. L'offre du consortium Rabaska nous semble être de cette nature. Un projet d'investissement de 840 M \$ et la création potentielle de milliers d'emplois a de quoi retenir notre attention. Ça met bien la table.

Le potage

Le potage est généralement servi chaud. Il est source d'énergie et il réconforte. L'énergie qui nous est proposée, le gaz naturel, va dans ce sens. Elle est peu polluante si on la compare à d'autres formes d'énergie. C'est un mets peu coûteux. Il le devient encore moins lorsqu'il est préparé en grande quantité.

Le plat de résistance

Le plat de résistance ça serait la mise en chantier du terminal méthanier avec la venue de milliers de travailleurs et l'expertise de centaines d'entreprises susceptibles de participer à sa construction. L'activité ainsi générée ne pourrait qu'être excessivement profitable pour notre économie et assurer qu'elle deviendra plus forte. C'est un gage de croissance. La recette doit être bonne et préparée avec soin. Les meilleurs ingrédients doivent être retenus pour sa confection. L'engagement du consortium à respecter toutes les normes en vigueur et la surveillance à laquelle il est soumis sont de nature à nous rassurer sur la qualité du produit fini.

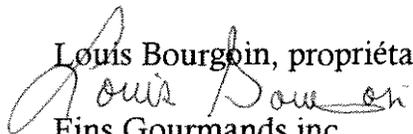
Les fromages

La dégustation des fromages c'est un plaisir renouvelé. On ne s'en lasse pas. Une fois construit, le terminal méthanier va constituer d'être profitable à l'économie : on ne s'en lassera pas.

Le dessert

Quoi de mieux qu'un bon dessert. Mais ça, vous vous en doutez bien, Fins Gourmands le réserve pour ses propres activités.

Plus sérieusement, nous croyons que le projet de construction d'un terminal méthanier tel qu'il nous est présenté mérite d'avoir notre appui. Sans vouloir présumer des conclusions du Bureau d'audiences publiques sur l'environnement nous souhaitons que ce chantier puisse prendre forme. Nous n'avons aucune crainte en ce qui concerne la sécurité ou la protection de l'environnement. Et nous vous assurons que le gaz permet de faire... une excellente cuisine.

Louis Bourgoïn, propriétaire

Fins Gourmands inc.
800, rue Craig, local E
Saint-Nicolas (Québec)
G7A 2N2

(418) 836-8118