



Communiqué
Pour diffusion immédiate

**OUVERTURE OFFICIELLE DE
LA GALERIE D'ART ARTSVERSUS
LA BOUTIQUE DU PRÊT A MANGER MADAME DUPONT ET CIE
ET LA PATISserie 300**

Sherbrooke – 9 mars 2020 - Réunies sous un même toit, trois nouvelles entreprises s'associent pour créer au coeur de Sherbrooke un espace de plaisirs culinaires savoureux avec un environnement artistique moderne et renouvelé.

Venez participer à notre événement de lancement officiel

le **samedi 14 mars de 14 h à 16 h** au **1338 rue King Ouest**. (juste en face de Radio-Canada)

Pour en avoir plein les yeux, dès 14h, premier vernissage à la Galerie d'Art ARTSVERSUS

Sous la direction de l'artiste peintre franco-estrien **François Haguier**, la Galerie D'art lancera sa **nouvelle exposition temporaire** intitulée : **ABSTRACTION MULTIPLES** regroupant une vingtaine d'oeuvres de style abstraction lyrique et abstraction paysagère signée *F.Haguier*.

Ouvert depuis le 13 décembre 2019, la galerie d'art Artsversus, expose cet hiver les oeuvres originales et reproductions imprimées encadrées de l'artiste peintre François Haguier (www.haguier.com). Occupant tout le coté droit de l'ancien local de décoration Marielle Groleau, la galerie offre aux visiteurs des styles variés de tableaux aux formats et dimensions multiples pour tous les budgets. Toutes les informations sont disponibles au www.galerieartsversus.com.

François Haguier est un professionnel des arts graphiques et du multimédia né à Rouen en France en 1969. Passionné de peinture moderne abstraite et surréaliste, cet autodidacte du pinceau utilise l'ordinateur comme maquette de travail pour ses expériences picturales. Son approche artistique s'inspire de la théorie de la Paranoïa critique développée par Salvador Dali. Il ne se limite pas à un genre ou à une technique. Son esprit ouvert et contemplatif demeure à l'écoute des associations d'idées simples ou improbables. Il s'appuie sur ses connaissances informatiques pour débiter la phase de création picturale. Une fois le concept général de l'œuvre défini sur papier, la production initiale se fait sur ordinateur. Sélection des teintes, des formes et équilibre de la composition sont les étapes primaires dans son processus de création. Par la suite, l'artiste reproduit l'œuvre à l'acrylique sur panneaux de bois. En observant ses œuvres de plus près, on relève une structure, une logique visuelle qui lui vient de son bagage d'infographiste. L'acrylique, techniques mixtes, art numérique et graphique comptent parmi les techniques de créations utilisées.

Téléchargez les photos de la galerie (haute résolution): <https://www.haguier.com/photos-artsversus.zip>

Pour stimuler vos papilles, la BOUTIQUE DU PRÊT A MANGER MADAME DUPONT ET CIE ET LA PATISserie 300 offriront en dégustation leurs produits phares.

Ouvert depuis le 13 decembre 2019, **Madame Dupont et Cie** offre à ses clients une cuisine du coeur chaleureuse et réconfortante. Trois menus sont offerts chaque semaine, avec variantes végétariennes, sans gluten ou traditionnelles. Les menus sont vendus au poids avec leurs accompagnements que les clients choisissent eux-mêmes. Les deux propriétaires, Brigitte et Élisabeth, cuisinent avec leur coeur les plats qui ramènent des souvenirs ou qui en créent de nouveaux! Des desserts sont aussi cuisinés sur place, de la collation au dessert glouton, le choix est difficile à faire! Dès les portes de la boutique franchies, les odeurs nous enveloppent et nous guident vers nos repas pour toute la semaine! Des sandwiches, salades, boîtes à lunch et boissons chaudes s'ajoutent pour les gens plus pressés!

Elisabeth Dupont est cuisinière et pâtissière depuis 27 ans et a été propriétaire d'un bistro, une pâtisserie et une compagnie de transformation alimentaire spécialisée dans le sans gluten. Elle a été autodidacte dans ce milieu des allergènes et a monté une compagnie qui a oeuvré pendant 10 ans dans les supermarchés et boutiques d'aliments naturels de la province et du pays. 5 ans après la vente de sa compagnie, Elisabeth a senti le besoin de reprendre le train de l'entrepreneuriat en créant avec son amie Brigitte Lalande, une nouvelle boutique culinaire chaleureuse et réconfortante.

Brigitte Lalande est tombée dans l'alimentation étant petite! Propriétaire d'un B&B durant 5 ans où elle servait des déjeuners reconnus dans la toute la région, elle a aussi créé une entreprise de produits en croûte (Croûte que croûte) duquel elle vendra ses produits dans les épicerie de la région de Granby. Elle a aussi été propriétaire du Mc Cormick Café à Melbourne qui malheureusement passa au feu en 2012. Toujours amoureuse de l'alimentation, elle s'associe avec Élisabeth Dupont pour perpétuer ses recettes gourmandes et servir les clients avec passion.

Sophie Samson, propriétaire de **Les pâtisseries 300 et de Santé Keto +**, a toujours été passionnée par la saine alimentation et par l'art culinaire.

Œuvrant auparavant dans le domaine juridique, elle se plaisait à apporter des collations et ses « tests » à ses collègues et à sa famille, tentant constamment d'améliorer ses recettes et de cuisiner le plus santé possible.

Découvrant à un certain moment qu'elle était intolérante au gluten, elle dû revoir chacune de ses recettes et repartir à zéro, car les recettes devaient être repensées depuis la base pour la plupart, tant pour les pâtisseries que pour les repas de tous les jours..

C'est son entourage qui lui a fera comprendre qu'elle a tout ce qu'il faut pour démarrer son entreprise dans le domaine alimentaire et qu'elle soit Faure découvrir ses produits au public, puisqu'elle se démarquerait par son offre de produits sans gluten, ainsi que le sans sucre et le sans gras, végétariens et traditionnel, tant du côté des pâtisseries que pour le prêt-à-manger.

C'est donc en mai 2019 que Sophie se lance dans le vide et commence à offrir sa gamme de produits toujours grandissante. Et c'est en décembre 2019 que Sophie fait la connaissance de Élisabeth et Brigitte. De là est née la collaboration entre elles.

-30-

Source : François Haguier
Galerie Artsversus
819 823-0866 / francois@haguier.com