

## PORTRAIT D'UN MEMBRE



Il y a un peu moins d'un an, Virginie Cros et son mari ouvraient une menue mais chaleureuse boutique dans le quartier Rosemont. Originaires de Marseille, la fort sympathique propriétaire offre depuis aux heureux montréalais la découverte de **biscuits typiquement provençaux**.

À travers un parcours qu'elle qualifie d'**atypique**, Virginie œuvre d'abord dans le domaine des ressources humaines, avant de retourner sur les bancs d'école. Transportée par le désir de créer un projet lui ressemblant, et inspirée par ses parents entrepreneurs en restauration, elle obtient alors un double diplôme en pâtisserie et en cuisine.

Puis, tout en créant son plan d'affaires, elle peaufine son dossier d'immigration, puisque son entreprise prendra racine au Québec. L'entrepreneure est d'ailleurs très reconnaissante du **soutien** reçu dans la province depuis son arrivée, offert notamment par la CDEC Rosemont-Petite-Patrie – Concours Entrepreneurs en Action!, 9<sup>e</sup> édition, dont elle est lauréate – la Fondation Montréal inc., dont elle est aussi lauréate et le CIBÎM.

### TRADITION QUI INSPIRE

Vu l'abondance d'oliviers dans la région provençale, Virginie raconte que les biscuits y étaient jadis confectionnés à base d'**huile d'olive**, surtout que le beurre s'y faisait rare. De nos jours, la chef passionnée régale sa clientèle grâce à deux gammes : une à base de l'huile traditionnelle, et l'autre, pur beurre. Le tout, sans arôme artificiel et entièrement produit à la main.

Pourtant, elle précise que ses créations sont bien différentes des biscuits classiques, plutôt simples. Tout en conservant les **saveurs méditerranéennes** – telles que fleur d'oranger, fruits secs, miel et épices – elle façonne ses biscuits haut de gamme comme des pâtisseries, de sorte que « les textures, les accords de saveurs et l'esthétique apportent une expérience gustative unique ». Tout ce qui compose ceux-ci est d'ailleurs produit dans l'atelier boutique : praliné, confitures, pâte de pistache, tartinades et autres. Le concept est si remarquable que les petits plaisirs sont déclinés en **deux grandes collections** : printemps-été et automne-hiver!



## PORTRAIT D'UN MEMBRE



Quelques saveurs pour vous faire saliver : le sablé figue-framboise et la mini-navette, traditionnels, mais non moins captivants grâce à l'originalité dont ils sont imprégnés. Sans oublier les **biscuits pâtissiers**, dont ceux au chocolat et huile d'olive ou caramel et beurre salé, qui sont à la fois gourmands et innovants.

### PLUS DE PÉCHÉS

À offrir tant de plaisirs culinaires, qui rejoint-on? Selon Virginie, l'universel biscuit séduit, **peu importe l'âge et le niveau de vie**. Mais ce produit n'est pas la seule découverte à faire sur la rue Beaubien. Entre les meringues, les macarons à l'ancienne et les moelleux, durant la saison du soleil sans fin s'insèrent les **nougats glacés**. Toujours soucieuse de modernité, la Marseillaise revisite donc cette spécialité de sa région natale dans ses saveurs et son format. Et nous promet que d'autres surprises se laisseront sous peu délecter...



Par ailleurs, La Cardeline vous propose l'**huile d'olive** utilisée dans la confection de ses biscuits. **Importée en exclusivité de Provence**, elle est fabriquée à partir d'olives confites par des moines d'une abbaye, selon une méthode ancestrale. Ce procédé élimine de l'huile toute forme d'acidité et d'amertume et lui confère une belle douceur, ce qui en fait le produit parfait pour façonner desserts et sucreries.

### JUSQU'AU LOGO

Chez La Cardeline, il n'y a pas que les gâteries qui soient étudiées. Virginie nous raconte que, durant son enfance, **sa mère** la surnommait « ma Cardeline ». Il s'agit du nom d'un petit oiseau que les mamans de Provence utilisent pour interpeller affectueusement leur fille. Comme sa mère n'est plus des nôtres, la cuisinière voulait « **lui rendre hommage à travers ce nom** : c'est donc pour cela que notre logo représente une petite fille qui tient un oiseau ».

Ce logo a été **conçu par le couple** propriétaire, toujours avec le souci d'allier tradition et modernité. Ainsi, l'aspect rétro de l'écriture et du dessin se marient à des couleurs au goût du jour. Du beau **travail d'équipe**, comme pour l'ensemble du projet. Virginie mentionne d'ailleurs sa reconnaissance « d'avoir un conjoint formidable qui me permet de me remettre dans le droit chemin quand j'ai tendance à faire déborder ma vie professionnelle sur ma vie personnelle ». Une tendance liée au fait que, comme elle le mentionne, cette entreprise, c'est elle.

### À VENIR

« Lorsque je n'aurai plus de projets, je devrai arrêter ce que je fais! », de dire la gentille entrepreneure. Elle nous confie qu'une gamme de biscuits sera bientôt distribuée dans les **épiceries fines**. De plus, la boutique proposera sous peu des produits d'épicerie complémentaires. À visiter, revisiter et...



Virginie à l'œuvre

### LA CARDELINE

1123, rue Beaubien Est  
Montréal  
438 765-0558  
[info@lacardeline.ca](mailto:info@lacardeline.ca)