

## PORTRAIT D'UN MEMBRE

# cookie stéfanie

SG GF



**Cookie Stéfanie** a été fondée en 2011 par Stéfanie Poulin. Toutefois, aujourd'hui, l'entreprise est gérée par **Marie-Claude Huard**.

Marie-Claude est une passionnée de biscuits. Elle possède une grande expérience dans le domaine qui lui vient de ses anciens emplois occupés chez Dare comme chez Biscuit Rondeau.

Elle-même étant à la recherche de produits sans gluten, elle a rapidement découvert les produits de Cookie Stéfanie sans se douter toutefois qu'elle serait bientôt la propriétaire. En effet, elle appréciait les produits gourmands de Cookie Stéfanie puisqu'on ne pouvait **pas faire la différence au goût** d'un produit avec ou sans gluten. À l'époque, la demande en produit sans gluten n'était pas aussi populaire qu'aujourd'hui et même l'ancienne propriétaire, Stéfanie, n'en faisait pas vraiment la promotion.



L'aventure de Cookie Stéfanie avec Marie-Claude a débuté grâce au mari de cette dernière qui connaissait l'ancienne propriétaire, Stéfanie. De ce fait, il a pu mettre en contact les deux femmes. Stéfanie voulant consacrer plus de temps à sa famille a remis le flambeau à Marie-Claude qui l'a repris avec grand plaisir.

C'est Marie-Claude qui a permis à Cookie Stéfanie de se développer. Forte de son expérience en recherche et développement dans un précédent emploi, **elle développe régulièrement de nouveaux produits pour l'entreprise**.



Ainsi, Cookie Stéfanie offre une gamme variée de produits tels que des **gâteaux**, des **muffins**, des **brownies** et des **cupcakes** et bien évidemment des **cookies**! Tous leurs produits sont **sans gluten**. C'est ce qui les différencie de la concurrence. Aussi, ils accordent une **grande importance au choix de leurs ingrédients**. Leurs farines sont toutes **biologiques**, le sucre utilisé est du **sucre brut de canne biologique et du cacao de grande qualité**.

## PORTRAIT D'UN MEMBRE



Les produits de Cookie Stéfanie sont disponibles à **leur boutique de la rue St-Jacques**, au même endroit où ils sont fabriqués. Aussi, on peut les retrouver dans divers points de vente comme les **Avril Supermarché Santé, les marchés d'alimentation Tau, les épicerie santé Rachele-Béry** et **certains cafés de Montréal**.

La clientèle de Cookie Stéfanie est très large! Toutefois, elle s'intéresse particulièrement **aux gens coeliaques**, c'est-à-dire les personnes intolérantes au gluten. Évidemment, les gourmandises de Cookie Stéfanie s'adressent à toutes **les personnes amoureuses des desserts!**

Prochainement, Cookie Stéfanie souhaite **agrandir le menu de la boutique de la rue St-Jacques**. Marie-Claude voudrait y apporter des salades, des soupes, de la pizza froide aux tomates et des tartines.

276, St-Jacques Ouest, suite G-10  
Montréal (Qc) H8N 2W9



438 380-1560  
[mchuard@cookiestefanie.com](mailto:mchuard@cookiestefanie.com)  
[www.cookiestefanie.com](http://www.cookiestefanie.com)