

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Pour diffusion immédiate

(EMBARGO JUSQU'AU 2 JUIN 2022)

### **L'ouverture du nouvel ÉCONOMUSÉE® de la huilière, à Saint-Urbain, portera à 6 le nombre d'Artisans à l'œuvre dans la région de Charlevoix**

**Saint-Urbain, le 2 juin 2022** – Pour célébrer ses 25 ans d'existence, le Centre de l'Émeu de Charlevoix (CEC) se fait le plaisir de rejoindre le réseau des Artisans à l'œuvre en devenant le sixième membre dans la région de Charlevoix, mais le seul et unique [ÉCONOMUSÉE® de la huilière!](#) De quoi vous inspirer un beau circuit de visites gourmandes et de métiers d'art pour vivre l'expérience Artisans à l'œuvre.

C'est en présence de Raymonde Tremblay, propriétaire du Centre de l'Émeu de Charlevoix, de toute son équipe, et de Carl-Éric Guertin, directeur général de la Société du réseau ÉCONOMUSÉE® (SRÉ) qu'est inauguré officiellement l'ÉCONOMUSÉE® de la huilière, situé à Saint-Urbain.

L'expérience [Artisans à l'œuvre](#) permet une rencontre privilégiée entre l'artisan et les visiteurs. L'ÉCONOMUSÉE® met avant tout en valeur le métier de l'artisan, mais aussi l'exploitation de la ferme d'émeus (élevage sans antibiotiques et sans hormones dans un environnement sain et respectueux) et ses procédés uniques : de la transformation et à la mise en marché de produits.

Le Centre de l'Émeu – ÉCONOMUSÉE® de la huilière offre une gamme variée de produits qui relèvent des soins corporels et des plaisirs gourmands. L'huile d'émeu, réputée pour ses propriétés exceptionnelles, est transformée selon de hauts standards et se décline en crèmes hydratantes, savons, exfoliants, shampooing, laits nettoyants, et bien plus encore. L'entreprise a également développé des produits de viande d'émeu à cuisiner, des mets prêts-à-manger, des charcuteries, des pâtés et terrines, des sauces et autres. Du plaisir sous toutes ses formes!

« Devenir ÉCONOMUSÉE® de la huilière fut un projet de vie, considérant l'ampleur du projet et sa complexité. Cela a nécessité cinq ans pour devenir une réalisation complète à partir des premières rencontres avec la Société du réseau ÉCONOMUSÉE® en passant par les maquettes de l'architecte, les plans et devis, le financement, et ce, jusqu'à la réception récente de l'équipement principal requis pour la transformation du gras en huile d'émeu. Il s'agit du mélangeur cuiseur sous vide qui a permis de rendre concrète la transformation de l'huile d'émeu à la ferme, d'où son appellation ÉCONOMUSÉE® de la huilière.

« La réelle activation de l'ÉCONOMUSÉE® de la huilière s'est faite avec la reprise des activités de groupes à l'automne 2021. On y a constaté une synergie entre les différentes composantes du site, soit : la ferme, la transformation, l'interprétation, la boutique et le bistro pour en faire un produit agrotouristique culturel et de tourisme gourmand unique et de haute qualité », nous signale Raymonde Tremblay, propriétaire du Centre de l'Émeu de Charlevoix.

« L'inauguration officielle de cet ÉCONOMUSÉE® est, pour le CEC, l'accomplissement d'une transformation majeure avec la réorientation de leurs activités vers un tourisme gourmand. Grâce à notre accompagnement multidisciplinaire, toutes les visées de l'entreprise et les besoins pour devenir un ÉCONOMUSÉE® ont été pris en compte dans l'élaboration du projet. Par cette inauguration, nous rendons également hommage à une femme d'une grande détermination, qui depuis 25 ans, transmet sa passion aux visiteurs et dont le projet ÉCONOMUSÉE® devient une référence en matière de tourisme gourmand », Carl-Éric Guertin, directeur général de la SRÉ.

### **À propos du Centre de l'Émeu de Charlevoix – ÉCONOMUSÉE® de la huilère**

Sur sa terre natale de Saint-Urbain, Raymonde Tremblay gère la plus grande ferme d'émeus au Canada, avec plus de 400 têtes. De l'élevage à la mise en marché, en passant par la transformation, le CEC assure toutes les sphères requises pour prendre soin de ses émeus.

Depuis sa fondation en 1997, le CEC valorise l'élevage de l'émeu sans antibiotiques et sans hormones dans un environnement sain et respectueux. Son processus unique de fabrication d'huile d'émeu 100 % et de viande rouge extra-maigre est le fruit de nombreuses années de recherche.

S'il peut paraître étonnant de voir des émeus sur des terres charlevoisiennes, l'utilisation du gras animal est bien inscrite dans la tradition de la région. À l'époque glorieuse de la pêche aux bélugas aux 18<sup>e</sup> et 19<sup>e</sup> siècles, leur gras était récupéré et servait principalement à l'éclairage des lampes à huile.

Un circuit de découvertes multiples, en visite libre ou guidée, permet de vivre une expérience enrichissante et authentique : de voir de près les émeus, de connaître l'histoire exceptionnelle de cette entreprise et de sa propriétaire et, bien sûr, d'apprécier les produits, corporels ou gourmands, le tout sur un site aménagé dans le décor enchanteur de Charlevoix.

### **À propos de la Société du réseau ÉCONOMUSÉE®**

La [Société du réseau ÉCONOMUSÉE® \(SRÉ\)](#) est une organisation internationale à but non lucratif créée en 1992 et basée dans la ville de Québec. Elle est aussi la propriétaire et la promotrice du concept ÉCONOMUSÉE® et de ses cinq autres concepts vivant sous sa marque expérience [Artisans à l'œuvre/Artisans at work](#). La SRÉ compte aujourd'hui 50 membres au Québec.

La SRÉ travaille avec un réseau de partenaires afin de sauvegarder et mettre en valeur la grande diversité de pratiques culturelles traditionnelles dans nos régions, et de développer des projets liés au patrimoine. La SRÉ soutient la pérennité des artisans-entrepreneurs ou organisations porteurs de savoir-faire par l'accompagnement entrepreneurial avec l'implantation de concepts permettant l'accroissement de leur attractivité et la génération de revenus. Elle s'inscrit dans la volonté d'occuper de façon dynamique les territoires et de développer de façon durable les régions. Enfin, par sa mission et la nature de ses entreprises membres, la SRÉ est fière de contribuer au tourisme responsable et durable.

– 30 –

Source – Demandes d'entrevues ou d'images :

#### **Céline Jolivet**

Coordonnatrice des communications et du marketing  
1040, avenue Belvédère, bureau 100  
Québec (Québec), Canada G1S 3G3  
604-722-3974 | [celinejolivet@economusees.com](mailto:celinejolivet@economusees.com)