



Communiqué de presse

Un nouveau café Brûlerie Rousseau par Nourcy verra le jour à YQB

Québec, le 27 janvier 2022 — Nourcy s'est associé avec Brûlerie Rousseau pour créer un concept exclusif pour l'Aéroport international Jean-Lesage de Québec (YQB), Brûlerie Rousseau par Nourcy. Ce mariage entre les deux institutions de Québec allait de soi, puisque Nourcy sert dans ses comptoirs depuis plus de 10 ans le café fraîchement torréfié ainsi que plusieurs autres produits de Brûlerie Rousseau.

L'environnement physique de Brûlerie Rousseau par Nourcy s'harmonisera parfaitement au décor de l'aérogare. Il présentera un design épuré avec des accents boréaux et une ambiance conviviale, fruit d'une collaboration avec la firme d'architecture Patriarche. La configuration du local permettra d'offrir un service efficace et rapide et une qualité de produits irréprochable, digne des plus beaux cafés « third wave ». Élément central de cet espace, une épatante cafetière *La Marzocco Linea*, trônera au bout du comptoir pour servir à la clientèle les meilleurs cafés qui soient.

Nicolas Nourcy, propriétaire de Nourcy, se réjouit de cette acquisition :

« Je me suis intéressé au café grâce à Claude Dupuis, propriétaire de Brûlerie Rousseau, et depuis, je rêvais d'avoir une machine La Marzocco pour que mes clients puissent vivre à leur tour le bonheur de déguster un café dont le plein potentiel du grain est mis en valeur. Je suis très fier d'enfin réaliser ce souhait et de le faire avec Claude, à l'aéroport de Québec ! »

« Épicurien et passionné, Nicolas est toujours curieux de découvrir les meilleurs produits locaux. C'est probablement ce qui nous unit le plus. Connaissant Nicolas pour son souci du détail quant à la nourriture offerte et pour la qualité de son service à la clientèle, c'est sans hésitation et avec fierté que j'ai accepté de participer à la concrétisation de ce concept unique. Chez Brûlerie Rousseau, notre mission a toujours été de bien recevoir les clients et de leur offrir les meilleurs produits disponibles. Nous sommes fiers d'avoir une bonne réputation à ce niveau. Nourcy et Brûlerie Rousseau cumulent exactement 200 ans d'histoire et de savoir-faire à Québec! Pour perdurer dans notre domaine, il faut être passionné, respectueux et savoir innover. »

— Claude Dupuis, propriétaire de Brûlerie Rousseau.



« Nous sommes fiers de voir naître une association aussi prometteuse que celle de Nourcy et Brûlerie Rousseau à l'aéroport de Québec ! Nous avons à cœur de faire de notre aéroport un lieu qui reflète les couleurs et les saveurs qui caractérisent notre magnifique région et il ne fait nul doute que le nouveau café Brûlerie Rousseau par Nourcy incarnera pleinement cette vision. Nos passagers seront heureux d'apprendre qu'ils pourront entamer leurs prochains voyages en dégustant un café préparé avec soin par des gens d'ici, mais dont les arômes les transporteront immédiatement aux quatre coins du monde »

s'est réjoui Stéphane Poirier, président et chef de la direction de YQB.

Outre le réputé mélange de café espresso 1867 de Brûlerie Rousseau, les voyageurs pourront déguster une variété de collations et de desserts de Brûlerie Rousseau, notamment la fameuse tarte au sucre, ainsi que les repas rapides et santé de Nourcy, comme les renommés sandwiches signature et les salades repas.

Comme toujours, nous sommes fiers que notre menu soit réalisé avec les produits de producteurs locaux, notamment Bagels Maguire, Monsieur T., la Fromagerie de l'Île-aux-Grues, la Laiterie Charlevoix, le jambon Roch de Chicoutimi et la mayonnaise MAG. C'est grâce à ces artisans québécois que nos repas se distinguent autant par leur qualité que par leurs saveurs.

Brûlerie Rousseau par Nourcy ouvrira ses portes à YQB d'ici l'été 2022.

Pour information :

Nicolas Nourcy, nicolasnourcy@originetraiteur.com, 418-929-1145

