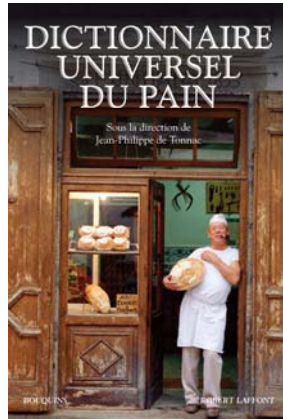




Communiqué
Pour diffusion immédiate



Liliane Colpron fait son entrée dans le *Dictionnaire Universel du pain*

Montréal, le 17 novembre 2010 – Nouvel honneur pour Liliane Colpron, présidente et cofondatrice de la bannière Première Moisson ! Mme Colpron est la seule personnalité québécoise et canadienne retenue par les Éditions Robert Laffont pour figurer dans son *Dictionnaire Universel du pain* paru en octobre dernier en France (ISBN-13 : 978-2221112007).

Cet imposant ouvrage de 1 300 pages, dirigé par Jean-Philippe De Tonnac atterrit dès aujourd'hui dans les librairies québécoises et raconte l'épopée du pain sous la plume de plusieurs exégètes, universitaires et théologiens. Une section de l'ouvrage présente également les personnalités les plus emblématiques de cette histoire, d'hier à aujourd'hui, dans laquelle nous retrouvons l'article consacré à Liliane Colpron.

« Représenter le Québec aux côtés des meilleurs boulangers de notre temps est une reconnaissance extraordinaire. Je suis extrêmement fière de pouvoir également partager avec les lecteurs francophones ma recette de *Pain aux grains germés bio*, mise au point par mon fils Bernard Fiset, artisan-boulangier et maître au fournil chez Première Moisson», déclare cette inconditionnelle de la boulangerie qui a aussi été honorée en 2005 par le gouvernement français pour l'excellence de sa baguette française.

Rappelons que Liliane Colpron possède un long parcours dans le monde des affaires. De 1972 à 1982, elle fonde et dirige avec son conjoint La Boulangerie des Prairies à LaSalle pour laquelle elle s'inspire de la tradition française. De 1982 à 1990, elle démarre la boulangerie industrielle Boulangerie Mansion qui offre sur le marché des croissants, baguettes et pains crus congelés.



En 1991, après une année à la direction de Heinz Bakery Division of Québec, elle élabore à Dorion, à parts égales avec ses trois enfants, un nouveau concept de boulangeries qui allait devenir Première Moisson. C'est un « retour aux sources » dans la mesure où l'accent est mis sur la qualité des produits, leurs aspects santé, leur prix abordable et l'absence d'intermédiaires.

La boulangerie française demeure aujourd'hui une véritable inspiration pour Mme Colpron, qui n'hésite pas à se déplacer en Europe à la recherche de nouvelles idées.

Pour en savoir plus sur le *Dictionnaire du pain* publié aux Éditions Laffont dans la Collection « Bouquins », rendez-vous sur le site de l'éditeur au <http://www.laffont.fr/bouquin>. Vous retrouverez également les auteurs sur Facebook (<http://fr-fr.connect.facebook.com/group.php?gid=106773742716027>) ou sur Twitter (<http://twitter.com/universalbread>).

À propos de Première Moisson

Première Moisson (www.premieremoisson.com/) est une entreprise québécoise qui se consacre à la fabrication et à la vente de produits sains, élaborés selon une approche artisanale respectueuse des grandes traditions boulangères, charcutières, pâtisseries et autres. La société mise sur un concept basé sur la fraîcheur, la qualité et l'authenticité qui lui a permis d'acquérir une renommée enviable.

Toutes les farines utilisées par Première Moisson sont élaborées sans blanchiment ni traitement chimique à partir d'un assemblage exceptionnel de blés, fruit du travail d'agriculteurs québécois et du savoir-faire de la meunerie Les Moulins de Soulanges, partenaire de l'entreprise. Ces mélanges exclusifs à Première Moisson sont issus de l'agriculture raisonnée ©, une démarche intégrant diverses pratiques innovantes visant à préserver l'environnement.

Fondée en 1992, Première Moisson compte 18 boulangeries, 3 comptoirs express ainsi qu'une Station Gourmande. Elle offre également certains de ses produits de boulangerie dans le grand réseau des supermarchés du Québec et de l'Ontario ainsi que chez Costco.

- 30 -

Source: Éditions Robert Laffont

Renseignements: Stéphanie Quirion
Kilicom Relations publiques
514 845-8222, p. 223
squirion@kilicom.com