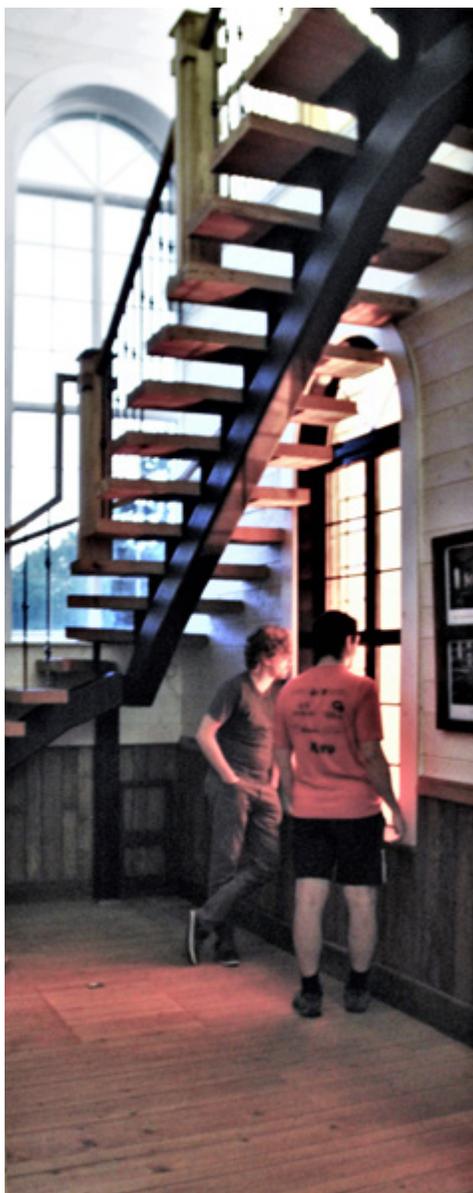


## → LA FROMAGERIE DU PRESBYTÈRE

*Une entreprise locale au cœur  
de son patrimoine villageois*



**Église Sainte-Élisabeth-de-Hongrie**  
Sainte-Élisabeth-de-Warwick  
Centre-du-Québec

### RÉSUMÉ DU PROJET

La petite église de la communauté rurale de Sainte-Élisabeth-de-Warwick connaît une transformation pour le moins inusitée. L'entreprise La Fromagerie du presbytère, fondée par Jean et Dominic Morin, devient propriétaire de l'église afin d'y installer une salle spécialement conçue pour l'affinage du fromage Louis d'Or. Descendants de l'une des familles pionnières de cette localité et producteurs laitiers de génération en génération, les frères Morin décident de se lancer dans la production de fromages fins faits de lait cru provenant directement de la ferme familiale. En se portant acquéreuse du presbytère en 2005 et de l'église en 2015, l'entreprise assure la pérennité ainsi que la préservation des qualités architecturales de ces bâtiments patrimoniaux. Bien que guidés par des motivations entrepreneuriales, les frères Morin sont foncièrement attachés à leur village, à son histoire et à son patrimoine. Ainsi, l'église, qui compte aujourd'hui une salle d'affinage, une salle communautaire et un oratoire, et l'ancien presbytère transformé en fromagerie poursuivent leurs rôles polarisant et rassembleur au cœur du noyau vital du village.



TRANSFORMATION COMPLÉTÉE.  
Photos : Valérie Couet-Lannes, septembre 2016



## BÂTIMENT D'ORIGINE

Érigée en 1885, l'église Sainte-Élisabeth-de-Hongrie présente une architecture modeste et équilibrée. De plan rectangulaire, le volume intérieur est libre de colonnes. La voûte, composée d'un plafond plat, est ornée d'un revêtement en tôle embossée et rythmée de quelques arcs-doubleaux. Au cours des années 1960, des modifications sont apportées au chœur et permettent d'actualiser l'intérieur. Si, au regard de l'ensemble des lieux de culte du Québec, cette église revêt une valeur patrimoniale de moindre importance, l'église ainsi que son presbytère sont pour Jean Morin des trésors à préserver. Tout en tenant compte du plan d'affaires de l'entreprise, l'intérêt de l'acquisition et de la transformation du presbytère d'abord et de l'église ensuite consistait essentiellement à maintenir l'accessibilité de ce patrimoine à l'ensemble de la communauté de Sainte-Élisabeth-de-Warwick.

## HISTORIQUE DU TRANSFERT DE PROPRIÉTÉ

En 2011, la croissance de l'entreprise est telle que M. Morin doit trouver une solution aux besoins d'espace nécessaire pour le fonctionnement de la fromagerie et le processus d'affinage. Le regard de M. Morin se porte naturellement vers sa voisine, l'église. Il soumet à la fabrique l'idée d'en louer une partie pour y construire une salle d'affinage. L'idée rencontre alors des résistances et ne se concrétise pas.

En 2014, M. Morin propose à nouveau une collaboration. Cette fois, le dialogue s'ouvre. Une analyse du bâtiment confirme qu'il est possible d'effectuer des transformations sans affaiblir l'ensemble de la structure. M. Morin, qui désire alors acheter l'église, tient surtout à rassurer ces concitoyens qu'il désire aussi qu'elle poursuive sa mission de culte et de rassemblement. Une année sera nécessaire pour effectuer la préparation des plans d'aménagement, élaborer un modèle d'entente et tenir des rencontres d'information avec les citoyens afin d'assurer une transition harmonieuse. L'évêque donne son aval au projet et l'église est vendue pour la somme symbolique de 1 \$. En contrepartie, l'entreprise prend en charge l'entretien du bâtiment et du terrain, en plus d'être le seul investisseur pour les travaux de restauration et de transformation.

## FINANCEMENT

Le coût total de la transformation s'est élevé à 1,2 million de dollars. La Fromagerie du presbytère a investi 500 000 \$ en temps et en matériaux et 500 000 \$ en équipement, dont 300 000 \$ pour l'achat d'un robot d'affinage unique en Amérique du Nord venant en aide à la manipulation des meules. Une subvention de 200 000 \$ provenant du fonds de diversification économique du Centre-du-Québec et de la Mauricie contribue au financement du projet.

## CONCEPT DU PROJET

### *Définition du projet*

La firme Bourrassa et Maillé architectes est mandatée pour la conception des plans et devis concernant les aménagements à l'église. Le projet consiste principalement à bâtir une salle d'affinage dans l'ancienne nef. Cette salle se devait de répondre à de nombreuses conditions contrôlées et à des normes précises de salubrité d'où les coûts élevés, entre autres, pour les équipements. Il s'agissait aussi de préserver l'essence du lieu par la création d'un oratoire et d'une salle communautaire. Les transformations permettent d'adapter l'espace du chœur pour en faire un oratoire



« Avoir une salle d'affinage dans une église, c'est être proche du paradis ! »

(Jean Morin, propriétaire de la fromagerie)

pouvant accueillir 40 personnes pour les cérémonies dominicales. Lors de grands événements comme des mariages, des baptêmes et les messes de Noël, une salle de réception est aménagée au-dessus de la salle d'affinage, telle une grande mezzanine. Elle peut ainsi accueillir un plus grand nombre de participants. Au besoin, un système de retransmission par vidéo permet à tous d'assister aux célébrations.

### Description des interventions

En avril 2015, l'église est désacralisée et les travaux peuvent débuter. L'intérieur est complètement dépouillé : les revêtements des murs et des planchers sont retirés et la tribune arrière est démontée. Les objets religieux sont conservés en attendant leur retour dans le futur oratoire. Il en est de même pour les matériaux nobles susceptibles d'être réutilisés, dont les lattes d'origine du plancher en bois.

La salle d'affinage est construite légèrement en contrebas du seuil d'origine et occupe l'espace de la nef. L'ancien narthex devient un hall d'entrée et des ouvertures reprenant les formes des fenêtres en plein cintre de l'église permettent aux visiteurs de découvrir l'impressionnant intérieur de la salle d'affinage. Les étagères, pouvant

contenir jusqu'à 3000 meules, s'élèvent de part et d'autre des anciennes allées, qui sont aujourd'hui parcourues par le robot d'affinage. La chaleur générée par le système de refroidissement est réutilisée pour chauffer l'ensemble de l'église.

Les dimensions de la salle d'affinage permettent un dégagement en hauteur pour l'aménagement d'une salle. Le bois du plancher de l'église y est réinstallé. Utilisé lors des cérémonies religieuses nécessitant des places supplémentaires, cet espace est aussi une salle communautaire, une salle d'exposition et de réception ou encore un lieu d'accueil pour des groupes scolaires en visite à la fromagerie.

### Intégration de la dimension patrimoniale au projet

Consacré le 1<sup>er</sup> novembre 2015, l'oratoire Sainte-Élisabeth-de-Hongrie est aménagé dans l'ancien chœur et occupe 20 % de la superficie de l'église. La hauteur d'origine de la voûte est conservée, minimisant ainsi l'impact des transformations pour les paroissiens habitués à une certaine disposition des objets liturgiques, dont le grand crucifix ornant l'abside qui a pu retrouver sa place d'origine. De plus, la mise en valeur des éléments significatifs, notamment les



lattes du plancher ainsi que le plafond en tôle embossée et ses arches, permet de transmettre la mémoire du lieu. La cloche, activée par un système de poulie à corde, est encore fonctionnelle.

Soulignons le clin d'œil à l'ancien tracé des allées de l'église dans la salle d'affinage, autre élément perpétuant le souvenir de la nef. Le choix des matériaux et l'esthétique générale de ces salles d'eau mixtes contribuent à la mise en valeur de l'histoire de l'église, entre autres, par la présence des solives et des fondations en pierres laissées apparentes.

## RETOMBÉES DU PROJET

La Fromagerie du presbytère ne cesse de s'établir comme institution reconnue : ses fromages diversifiés sont régulièrement récompensés par des prix et mentions tant nationaux qu'internationaux. Sainte-Élisabeth-de-Warwick reçoit parfois jusqu'à 4000 visiteurs les vendredis d'été alors que la population est invitée à s'installer sur le site pour se procurer et déguster, dans une ambiance festive, la production hebdomadaire de fromage en grains et divers produits locaux.

La réussite de cette entreprise, née de la passion et du respect pour les métiers de producteurs laitiers et de fromagers, rejaille sur l'ensemble de la population de Sainte-Élisabeth-de-Warwick tant par l'apport touristique que par la fierté partagée du succès de cette entreprise locale au fort rayonnement. Littéralement au cœur de l'église, au cœur du village, La Fromagerie du presbytère a contribué originalement, par besoin entrepreneurial, mais aussi par sensibilité, à la préservation et à la mise en valeur de ces bâtiments patrimoniaux, témoins des histoires des bâtisseurs de Sainte-Élisabeth.

### → Exemples comparables :

#### La société secrète - distillerie artisanale

Église Saint-James  
1164, route 132  
Percé, Québec

#### OMG Resto

Église Sainte-Thérèse  
1175 King Ouest  
Sherbrooke, Québec

### → Contacts :

Fromagerie du presbytère  
T. : 819 358-6555  
info@fromageriedupresbytere.com  
www.fromageriedupresbytere.com

## DÉTAILS DU PROJET

Nom du projet Adresse Ville Population Région administrative	Salle d'affinage et oratoire Sainte-Élisabeth-de-Hongrie 222, rue Principale Sainte-Élisabeth-de-Warwick 374 (2011) Centre-du-Québec (17)
Nom du lieu de culte Tradition religieuse	Église Sainte-Élisabeth-de-Hongrie Catholique
Architecte Année de construction Année de fermeture Année de conversion	Louis Caron 1885 2015 2015
Description du projet de conversion	Dépouillement complet de l'église Construction d'une salle d'affinage hermétique et occupant 80 % du volume intérieur de l'église Aménagement d'une salle de réception au-dessus de la salle d'affinage Reconstitution du chœur et consécration le 1 <sup>er</sup> novembre 2015 d'un nouvel espace réservé au culte : l'oratoire Sainte-Élisabeth-de-Hongrie Construction de salles de bain au sous-sol
Architectes Maître d'ouvrage	Bourrassa et Maillé architectes La Fromagerie du presbytère
Changement de propriété (nouveau propriétaire, type de transaction)	La Fromagerie du presbytère Vente conditionnelle à la construction d'un oratoire, au maintien du culte et à la prise en charge complète de l'entretien du bâtiment et des terrains Prix de vente : 1 \$
Coût du projet de transformation	500 000 \$ en temps et en matériaux 500 000 \$ en équipement
Maillage financier	La Fromagerie du presbytère : unique investisseur Subvention de 200 000 \$ du fonds de diversification économique du Centre-du-Québec et de la Mauricie
Cote patrimoniale Fiche d'inventaire	Faible (E) 2003-17-006
Prix, reconnaissances	Renommée provinciale et nationale de La Fromagerie du presbytère et de ses fromages primés maintes fois depuis 2009 (Sélection Caseus et Grand prix des fromages canadiens) Grand rayonnement de l'événement des vendredis soir d'été
Études et analyses réalisées	Carnet de santé et étude de faisabilité

Ce cahier a été réalisé par le Conseil du patrimoine religieux du Québec. Ce projet a bénéficié du soutien financier du ministère de la Culture et des Communications.

Recherche et rédaction :  
Valérie Couet-Lannes