

Une histoire de traditions

La Binerie Plantagenet et La Cuisine Jean-Bernard sont issues de longues traditions familiales, qui remontent à 1904.

1904

Ovila Lalonde quitte Papineauville et vient s'installer sur la rue Water à Plantagenet, où il ouvre la Boulangerie Lalonde.

1938

Fernand, le fils d'Ovila Lalonde, achète la boulangerie de son père.

1950

Un incendie détruit la Boulangerie Lalonde, mais Fernand reconstruit et le commerce continue. Dans les meilleures années, on produit jusqu'à 5 000 pains par semaine à la boulangerie. Fernand peut compter sur son épouse Laurenza ainsi que sur son frère Georges pour l'épauler.

Les années 1960 - Fèves au lard Lalonde

Les boulangeries de village peuvent difficilement concurrencer les épiceries à grande surface et leurs nombreux produits. Laurenza gère maintenant les opérations et convertit la boulangerie en binerie. Le nom change pour Fèves au lard Lalonde. Le grand four au bois peut cuire jusqu'à 92 gros chaudrons de bines en une fournée!

1977

Jean-Pierre, le fils de Laurenza et d'Ovila Lalonde achète l'entreprise familiale.

1977 - Binerie à Paulin

Paulin et Marielle Lapensée se lancent en affaires et ouvrent la Binerie à Paulin. Paulin a travaillé avec Laurenza Lalonde pendant plusieurs années, il a donc de l'expérience et des plans précis pour sa nouvelle cuisine et son four. D'une capacité de 200 chaudrons sur deux étages, l'imposant four à bois mesure 15 pieds en largeur sur 14 pieds en profondeur. Dès la première année, les Lapensée cuisinent 25 tonnes de fèves au lard.

Les années 1980

Avec deux bineries qui produisent des centaines de tonnes de fèves au lard par année, le village de Plantagenet est désormais reconnu comme la Capitale de la bine! Les Lapensée et les Lalonde ont chacun leur recette secrète et les clients peuvent aller acheter les célèbres bines à Plantagenet.

Les deux entreprises servent des soupers de bines à de nombreux organismes et vendent aussi leurs produits en épicerie. Elles se diversifient et développent de nouveaux produits et marchés. Les Lapensée créent leur recette de sauce à spaghetti, macaroni et chili tandis que les Lalonde vont plutôt vers les sandwiches, les tartes au sucre fraîches, le poulet à la king, les tourtières et les pâtés à la dinde.

Les années 1990

En 1991, afin d'élargir leur marché, Jean-Pierre Lalonde et son frère Bernard fondent le service de traiteur La Cuisine Jean-Bernard.

En 1990, Alain, le fils de Paulin et de Marielle Lapensée achète l'entreprise familiale. Alain peut encore compter sur

l'aide de ses parents, de ses sœurs Chantal et Nathalie et de son frère Luc. En 1990, Dominique Auger devient partenaire de Fèves au lard Lalonde, où il travaille depuis l'âge de 15 ans.

2000 - La Binerie Plantagenet

Alain Lapensée, Jean-Pierre Lalonde et Dominique Auger fusionnent les trois entreprises afin d'unir leurs forces et d'offrir un meilleur service à leurs clients. Ils nomment la nouvelle entreprise La Binerie Plantagenet.

2010

Après de nombreuses années en affaires, Jean-Pierre Lalonde vend ses parts à ses associés Alain Lapensée et Dominique Auger et prend sa retraite.

2019

Une troisième génération de Lapensée joint officiellement les rangs de La Binerie Plantagenet, une entreprise familiale en affaires depuis plus de 40 ans. En effet, Chloé, fille du copropriétaire Alain Lapensée, ainsi que sa tante Chantal et son oncle Luc, ont récemment intégré l'entreprise en achetant les parts de Dominique Auger, qui a décidé de prendre une semi-retraite.