



L'ÉCHO

DE MON MARAÎCHER

SPÉCIAL
FRAISES



Le rouge des fraises symbolise l'amour, la passion, les émotions, la chaleur... et désormais la santé !

DANS CE NUMÉRO

• CHRONIQUE

de Michel

• L'ÉVOLUTION de la fraise

• D'HIER À AUJOURD'HUI

• LA FRAISE

• AUTOCUEILLETTE

• PROMOTION coupon de tirage et panier chanceux



Michel
Deschênes

«La malchance a toujours passé à côté de moi, à gauche à droite devant ou derrière, mais elle m'a évité»

Gérard Bourque, jardinier

Celui qui parle ici n'est pas un chanceux, un veinard ou un béni des dieux. Je le connais assez bien, et la vie, comme pour tout le monde, lui a apporté son lot d'épreuves à traverser. Par contre, cet homme possède une sagesse bien précieuse: il est définitivement un optimiste. Il sait voir le bon côté des choses.

Malgré l'acharnement avec lequel tous les médias se concertent pour alarmer, voir stigmatiser nos consciences, malgré la propagande continuelle qui alimente notre peur, celle du terrorisme, celle de la maladie physique ou mentale, la peur des cataclysmes et de la fin du monde, malgré tout ce contexte affolant, l'optimiste sait encore voir la beauté d'un ciel étoilé, se laisser bercer par le murmure du vent dans les feuilles; il ou elle peut s'attendrir devant le sourire magique d'un enfant, s'émerveiller encore et encore, malgré tout. L'optimisme est

l'antidote naturel pour contrer le défaitisme qui émane de tout ce que l'on nomme l'information publique.

Nous vivons une époque dans laquelle tout s'accélère. L'explosion technologique, particulièrement celle des communications mondiales instantanées, a fait naître un théâtre sur lequel on présente, en direct et vingt quatre heures sur vingt quatre, tous les malheurs, toutes les mauvaises nouvelles, les drames familiaux, les accidents, etc. Pas étonnant de constater qu'une trop grande majorité de gens sont fermement convaincus que le monde va très mal. On a même l'impression que ce phénomène s'accroît, que ça va de plus en plus mal.

La bonne dose d'optimisme qu'il faut avoir pour apprécier la vie, comme une énergie vitale, un souffle de confiance, est combattue par une certaine forme de cynisme institutionnalisé. Pour pouvoir voir le monde autrement, pourquoi ne pas fermer nos téléviseurs, diversifier nos sources d'information, et chercher, en bon optimiste, les bons côtés de la vie, les promouvoir, les mettre en valeur, les vivre en souriant. L'optimisme met en branle des mécanismes qui viennent compenser toute cette énergie négative dont on nous nourrit.

Faites la promotion de ce qui va bien dans vos vies, de ce que vous trouvez beau !!

La vie est belle et c'est merveilleux, les fraises sont arrivées... mmm !! À bientôt.



L'ÉVOLUTION DE LA FRAISE

Les meilleures fraises sont celles que l'on cueille soi-même, que ce soit dans un jardin ou directement à la Ferme des Ormes.

Il est toujours préférable de faire la cueillette dans la fraîcheur du petit matin, tandis que les fruits sont encore bien fermes et gorgés de saveur.

Dans les années 1980

La plantation des champs de fraises se faisait au printemps avec une année d'attente pour voir apparaître ses premières fraises. La récolte commençait à la St-Jean Baptiste pour se terminer vers la mi-juillet. La durée de vie de la fraisière variait de 2 à 4 ans.

PREMIÈRE RÉCOLTE DE FRAISES 2012 LE 30 MAI

Dans les années 1990

C'est l'arrivée de la fraise d'automne! Plantée au printemps sur plastique, pour une récolte commençant à la fin juillet et ce jusqu'au premier gel d'octobre.

Dans les années 2000

L'arrivée des fraises conventionnelles cultivées sur plastique pour améliorer le rendement, la qualité et la précocité. Avec une plantation en août, les fraises sont par la suite recouvertes d'une couverture flottante avant les gels automnaux pour une récolte tôt au printemps suivant soit fin mai début juin.

À défaut de les cueillir, on les achètera directement À LA FERME OU AU MARCHÉ PUBLIC. Elles sont cueillies le matin même, ce qui n'est habituellement pas le cas des fraises offertes dans les épiceries.

ASSURANCE



CHOISIR LE PRO
POUR ÉCONOMISER

GRO\$

PROMUTUEL 60 ans
LAC ST-PIERRE — LES FORGES

Baie-du-Febvre
1 888 783-6455 | 450 783-6455

PROMUTUEL.CA



M. Bourque qui récolte des navets

Nous nous situons en 1967, alors que M. Gérard Bourque, époux de Mme Marthe Ally, travaille la terre, sarclant des journées durant, comme il l'a toujours fait d'ailleurs. Le couple pierrevillois s'apprête à faire l'achat de La Ferme des Ormes. Malgré un contexte financier difficile et certains irritants administratifs, M. Bourque obtient finalement son prêt agricole. Marthe et Gérard viendront s'établir dans le Chenal Tardif avec leurs deux enfants aînés, François et Michèle. Encore une fois, comme le répète souvent Gérard, la malchance échouait à contrecarrer le destin de cette famille de maraîchers.

Revenons un peu dans le temps. Cet homme tire sa passion du jardinage de l'exemple paternel. Issu d'une famille nombreuse, M. Bourque grandit dans le rang numéro six à St-Pie de Guire, un petit village voisin. Comme la plupart des jeunes de l'époque, il travaillera durement au sein de la ferme familiale toute son enfance. Son père, Moïse, homme de foi et de principes, inculquera à sa famille la valeur du travail acharné. Gérard nous raconte que très jeune, on lui confiait une table au marché de Drummondville. C'est dans ces premiers pas que la vocation principale de la Ferme des Ormes a germé: produire des légumes et les vendre directement au consommateur dans les marchés publics. Notre homme a également travaillé pour son oncle Auguste Bourque alors propriétaire d'une ferme à St-François du Lac, un magnifique endroit aujourd'hui un gîte B&B nommé L'auberge du Sénateur. Un peu plus tard dans sa vie de jeunesse, Gérard ira passer un été en Ontario à faire la récolte chez de gros producteurs de tomates. Cet été fut pour lui un évènement

marquant, une belle aventure remplie de délicieux souvenirs qui alimentent encore aujourd'hui la conversation de nos repas familiaux.

Nous revoilà à la fin des années soixante, alors que le jeune couple s'installe définitivement dans le Chenal Tardif, à pratiquer un jardinage diversifié, destiné à un commerce de détail naissant ainsi qu'à des grossistes de Montréal et de Québec. Gérard se plaît à nous raconter qu'il s'est mis au monde en semant des navets. Il ira pendant plusieurs années vendre ses légumes au vieux marché de Québec, tout en prenant également sa place au marché de Sorel. De beaux moments dont les détails et la suite vous seront narrés au prochain numéro.



M. Bourque et son fils François



Dans nos grands tunnels
Surveillez l'arrivée des cornichons et haricots!



- Smoothie
- Crème aux fraises
- Coulis
- Confiture
- Céréale
- Crêpe
- Gaufre
- Yogourt
- Vinaigrette
- Collation

RECETTE

gâteau renversé aux fraises

- 1 oeuf
- 1/4 de tasse (60 ml) de beurre fondu
- 1/8 de tasse (30 ml) d'huile de canola
- 1/2 tasse (125 ml) de sucre
- 1 1/4 tasse (300 ml) de lait
- 1 3/4 tasse (440 ml) de farine tout usage
- 1 c. à table (15 ml) de poudre à pâte
- 1 c. à thé (5 ml) d'essence de vanille
- un panier 1.5 L de fraises fraîches coupées en petits morceaux (4 tasses)
- 2/3 de tasse (170 ml) de sucre ou moins, au goût

1. Dans un moule étanche, allant au four et assez profond, déposer les fraises et 2/3 de tasse de sucre ou moins. Réserver.
2. Dans un grand bol, mélanger l'oeuf, le beurre, l'huile et le sucre à la fourchette.
3. Toujours en mélangeant à la fourchette, ajouter le mélange de farine et de poudre à pâte à la préparation d'oeuf en alternant avec le lait. Incorporer la vanille. Ne pas trop manipuler la pâte, car le gâteau sera moins tendre.
4. Étendre le mélange sur la préparation de fraises.
5. Mettre au four sur la grille du centre, à 350°F (180°C) pendant environ 45 minutes. Vérifier la cuisson à l'aide d'un cure-dent, il faut que celui-ci en ressorte propre. Laisser refroidir. Conserver au réfrigérateur.

AU MENU

À la Ferme, notre cuisine artisanale vous offre un grand choix de produits faits maison.

NOUVEAUTÉ CARRÉ AUX FRAISES

- Tarte crème pâtissière
- Tarte fraise/rhubarbe
- Tarte pomme/sucre à la crème
-
- Tarte aux tomates
- Pâté poulet
- Quiche aux légumes
- Tarte aux lentilles

PROMOTION " LE PANIER CHANCEUX "

Concours du panier CHANCEUX

Courez la chance de gagner
- 2^s ou 5^s de rebais
- 1 panier de fraises gratuit

Concours approvisionnement en fraises

Courez la chance de gagner 1 des 5 approvisionnements en fraises pour la saison (2 paniers 1,5L par semaine jusqu'au 4 septembre) UNE VALEUR DE 250\$.

Nom : _____

Adresse : _____

Téléphone : _____

Le prix se trouve au fond du panier. Rapportez votre panier pour réclamer votre prix.

Le comptoir à la Ferme est ouvert 7 jours / 7 de 8 h à 20 h

175, rang Chenal Tardif, Pierreville, (QC)
Tomates, concombres de serre, légumes de saison et cuisine artisanale.

Tél. : 450-568-3709

Nous sommes présents :

Marché Godefroy

les samedis et les dimanches de 9 h à 17 h

Marché Public de Drummondville

les vendredis de 7 h à 18 h

le samedi de 9 h à 16 h

les mardis de 7 h à 13 h de mai à octobre (extérieur)