



# L'ECHO

## DE MON MARAÎCHER



Les fleurs nées de son aiguille embellissent Bois-de-Coulonge.

(Par Françoise Gaudet-Smet en parlant de Mme Comtois, châtelaine et brodeuse)

### DANS CE NUMÉRO

#### • CHRONIQUE

de Michel

#### • FLEURS

Les Exceptionnelles 2012

#### • D'HIER À AUJOURD'HUI

#### • LES ASPERGES

#### • PROMOTION

La fleur chanceuse



Michel  
Deschênes

En faisant mes recherches et mes réflexions concernant la petite histoire de la Ferme des Ormes, je réalise que c'est cette richesse historique des lieux et des personnes qui me fascine, m'attire et comble mon présent. Depuis plus de vingt cinq ans, l'essentiel de ma vie se rattache à la Ferme des Ormes.

Je me suis d'abord fortement intéressé à sa plus belle fleur, j'ai nommé Mme Michèle Bourque, mon amour, ma partenaire et mon associée, grâce à qui je dois le plaisir et la chance de vivre d'agriculture aujourd'hui. Je suis ensuite tombé en amour avec une famille, un mode de vie, une microsociété. J'ai appris au sein de cette entreprise familiale, appris et apprécié le respect et la confiance dont je fus l'objet, moi le jeune citadin. Avec le recul aujourd'hui, je suis rempli de gratitude devant cette attitude d'ouverture bien manifeste de la part de mes beaux-parents. Ils ont toujours su transmettre une grande expérience en laissant à chacun beaucoup de latitude et de responsabilité.

Mes premiers étés à la Ferme des Ormes, je les ai passés au sein de la famille Bourque, à partager leur quotidien et à apprendre les rudiments du maraîchage. C'est finalement devenu ma vie, le petit monde avec qui je partage tout. J'y ai fondé ma propre famille et le cycle est recommencé; les générations y sont mêlées, nos enfants grandissent à nos côtés, coudes à coudes avec cousins et grands-parents.

C'est ce modèle, tissé serré, qui est celui de notre entreprise, qui en fait la plus grande force. Le secret de nos humbles succès réside dans la famille : la cohésion entre ses membres, le respect et l'amour qui habitent au cœur de notre quotidien. J'ai eu la chance de faire mon nid dans cette famille.

Aujourd'hui j'ai l'opportunité de remercier ces gens qui m'ont accueilli. La Ferme des Ormes, comme l'ont bâti les Comtois, et les Bourque par la suite, c'est une entreprise familiale bien enracinée dans son milieu. C'est un lieu de travail et un milieu de vie diversifié, où la tolérance, l'ouverture d'esprit et le respect sont des valeurs omniprésentes. Les hommes et les femmes, les plus jeunes et les plus vieux s'y côtoient quotidiennement, et chacun y trouve, j'en suis certain, les petits bouts de son bonheur.

Je nous souhaite à tous un bel été!



## LES EXCEPTIONNELLES 2012



IMPATIENT DOUBLE  
ROCKAPUL CORAL REEF

Cultiver des roses à l'ombre n'est-ce pas merveilleux?  
La série d'Impatient double Rockapulco, avec ses fleurs doubles ressemblent énormément à de petites roses. Les plants sont faciles à cultiver en plate-bande ou en contenant et à l'abri du chaud soleil du midi. Sa couleur riche et lumineuse égayera votre aménagement.



PENNISETUM SOYEUX  
SKY ROCKET

Lors du choix des Exceptionnelles, cette plante a reçu une note parfaite. Son feuillage vert tendre marginé de blanc, ses épis soyeux d'une teinte rose cendré apportent à votre aménagement de la hauteur, de la texture tout en étant pas envahissante. Au centre de votre contenant ou dans votre plate-bande cette plante attirera l'œil à coup sur.



VERVEINE LANAI  
TWISTER PINK

Cette verveine à floraison bicolore mélange le rose et blanc à merveille. Un plant vigoureux porte cette plante retombante aux couleurs uniques. Cette plante très florifère aux teintes rosées peut se mettre en contenant seule ou en mélange et elle affectionne particulièrement le soleil.

Un vaste choix de  
Vivaces •

Arbustes •

Fines herbes •

Corbeilles •

Balconnières •

Annuelles •  
en caissette et en pot

Plants de légumes •

Pour un service de qualité  
et des prix imbattables...  
un seul endroit



**Diesel - Essence - Huile à chauffage**

À votre service depuis plus de 45 ans

LES PÉTROLES  
HUBERT GOUIN  
& FILS

PIERREVILLE

TÉL. : 450 783-6228

SANS FRAIS : 800 856-6228

Près de vous !

# D'HIER À AUJOURD'HUI



Il nous fait grand plaisir ici de vous présenter la vénérable histoire de la Ferme des Ormes.

La Ferme des Ormes se situe en plein cœur du Québec, à Pierreville, au sud du lac St-Pierre, tout près du Chenal Tardif, un bras de la rivière St-François. Les sols de la région sont en majorité de type loam-sableux, un terrain idéal pour le jardinage. De plus, la région immédiate du lac St-Pierre jouit d'un microclimat qui permet des printemps plus hâtifs et plus doux. C'est sous ces cieus favorables, bénis pour l'agriculture, qu'aux alentours de 1860, les Comtois vinrent fonder ce qui deviendra la Ferme des Ormes.

De cette famille de bâtisseurs naquit un homme important pour le Québec et son agriculture : Paul Comtois, qui deviendra lieutenant-gouverneur du Québec au mois d'octobre 1961, et qui mourut dans l'incendie du Bois-de-Coulonge dans la banlieue de Québec, le 21 février 1966. Décédé à l'âge de 70 ans, l'honorable Paul Comtois laisse derrière lui un passé riche d'actions politiques et sociales qui ont façonnées le paysage agricole du Québec. Il laisse derrière lui le souvenir d'un homme attaché à la terre grandement impliqué dans le monde agricole et manifestement au service de sa communauté.

Il fit ses études au collège de Nicolet ainsi qu'à l'université de Montréal. Il fut reçu agronome en 1918 et exerça sa profession à Pierreville sur la ferme familiale : La Ferme des Ormes. Chef évaluateur à la commission du prêt agricole canadien de juin 1935 à novembre 1936.

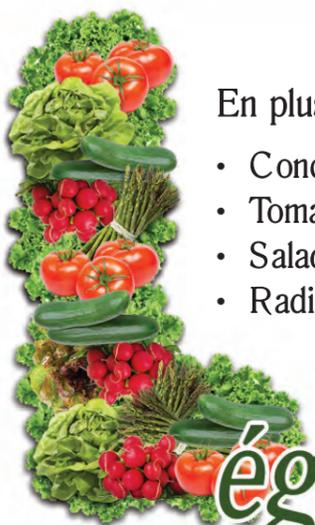
À l'Office du crédit agricole provincial, il fut gérant général du 16 novembre 1936 au 31 juillet 1957 [...]. Président de la commission scolaire de Saint-Thomas-de-Pierreville en 1928. Marguillier de sa paroisse de 1930 à 1934. [...] Maire de Saint-Thomas-de-Pierreville de 1947 à 1961. [...] Il fut Ministre des Mines et Relevés techniques dans le cabinet Diefenbaker du 7 août 1957 au 5 octobre 1961. Président de la caisse populaire de Pierreville de 1945 à 1961. [etc.]" (extrait du Dictionnaire des parlementaires du Québec, 1792-1992)

C'est un petit survol de la naissance de la Ferme des Ormes. Suite au tragique décès de Paul comtois, en 1966, un ami de la famille Gérard Bourque et son épouse Marthe Ally, feront l'acquisition de cette ferme historique. C'est à ce moment que la vocation proprement maraîchère des lieux a prit naissance. La suite au prochain numéro...



M. Comtois et sa fille Odette

1961. Paul Comtois et le journaliste Louis Caron à la Ferme de monsieur Comtois à Pierreville. Collection Le Nouvelliste.



En plus des asperges

- Concombres
- Tomates
- Salades
- Radis

**égumes**  
de saison



Détrompez-vous :  
les asperges  
de gros calibres sont  
d'une grande tendreté!

Adoptez l'asperge  
du Québec!

## LES ASPERGES

Un des premiers légumes à récolter au printemps. Les asperges s'inscrivent parmi les rares légumes vivaces. On les plante une seule fois, au printemps, puis elles reviennent d'elles-mêmes d'année en année. Nos asperges sont toujours récoltées par M. Pagé de Yamaska.

La période de récolte de l'asperge au Québec est relativement courte, allant de la mi-mai à la fin juin.



## AU MENU

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

- Tarte aux 4 fruits
- Tarte pomme/sucre à la crème
- Pâté poulet
- Quiche aux asperges
- Galette santé et à la mélasse
- Muffins
- Pet de soeur

## RECETTE

### Les rouleaux d'asperges gratinés

- 1 lb d'asperges fraîches de M. pagé
- 2 c. à soupe (30 ml) de farine
- 2 c. à soupe (30 ml) de beurre
- 1 tasse (250 ml) de lait
- Fromage mozzarella
- Sel, poivre, muscade
- 6 tranches de jambon cuit

1. Faire une béchamel en faisant fondre le beurre et y ajoutant la farine.
2. Ajouter graduellement le lait et épaissir à consistance voulue.
3. Assaisonner
4. Dans le fond d'une assiette allant au four, déposer la béchamel.
5. Rouler 3 ou 4 asperges dans une tranche de jambon et déposer sur la béchamel.
6. Ajouter du mozzarella râpé.
7. Faire cuire au four à 350 F. pendant 15 minutes et mettre à broil jusqu'à ce que le fromage soit doré.

## PROMOTION " CONCOURS LA FLEUR CHANCEUSE "

CONCOURS  
LA FLEUR  
CHANCEUSE

Venez cueillir  
votre fleur chanceuse

CONCOURS  
LA FLEUR  
CHANCEUSE

CONCOURS  
LA FLEUR  
CHANCEUSE

à l'achat de 50\$ et plus  
vous pourrez cueillir une fleur et  
vous méritez un cadeau surprise.

Le concours se termine le 4 juin.

CONCOURS  
LA FLEUR  
CHANCEUSE



175, rang Chenal Tardif, Pierreville, (QC)

Vivaces et arbustes, fines herbes, corbeilles campagnardes, annuelles, plants de légumes

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



Nous sommes présents :

Marché Godefroy

les samedis de la mi-mai à l'Halloween  
de 9 h à 17 h

les dimanches à partir du 17 juin  
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)

Tél. : 450-568-3709