



DANS CE NUMÉRO

• ÉDITORIAL

• BIENVENUE AUX ADEPTES DE L'AUTO-CUEILLETTE

• RECETTE AUX FRAMBOISES

• PROMOTION 20%



Michel Deschênes

On se retrouve déjà en juillet, presque la mi-parcours et les petits fruits qui abondent dans nos champs. Bleu anthocyane, antioxydant framboisé, sucres naturels énergisants, rouge carmin regorgeant de vitamines C et tout ça à portée de votre main, au comptoir ou directement dans nos champs. Les merles boudent, la mine déconfite, perchés tout autour de ce festin de bleuets recouvert d'un vaste filet qui le protège. Un peu de patience, ils auront leur part à la fin de la récolte.

Bleus abondants de vie, bleus incrustés des rayons chauds et stimulants, un peu comme le moteur de la vie qui nous fournit le carburant par excellence. Et l'énergie circule, l'énergie chimique canal porteur de l'énergie électrique, stimulus de la vitalité, de la bonne humeur transmise, un peu à cause de nos petits fruits...

C'est quand même toute une chance que l'on a, de pouvoir participer si directement au grand mystère de la vie, de se voir y jouer un rôle actif, souriant, prépondérant, fondateur d'une magie motrice complexe et complète. Une belle façon de voir mon métier d'agriculteur, gratifiante, toute enrobée des contacts précieux qui se font quotidiennement, tantôt à la ferme ou au marché. J'ai le privilège, le plaisir de connaître parfois intimement bien des personnes qui s'alimentent avec nos produits, qui se nourrissent aussi des beaux échanges et des sourires partagés, petite touche de bonheur à nos longues journées de travail à votre service.

On vous attend chaque jour, profitez-en, la belle saison est si courte.

(« Même si ça l'air long des ti-bouttes !! »)

BIENVENUE AUX ADEPTES DE L'AUTO-CUEILLETTE

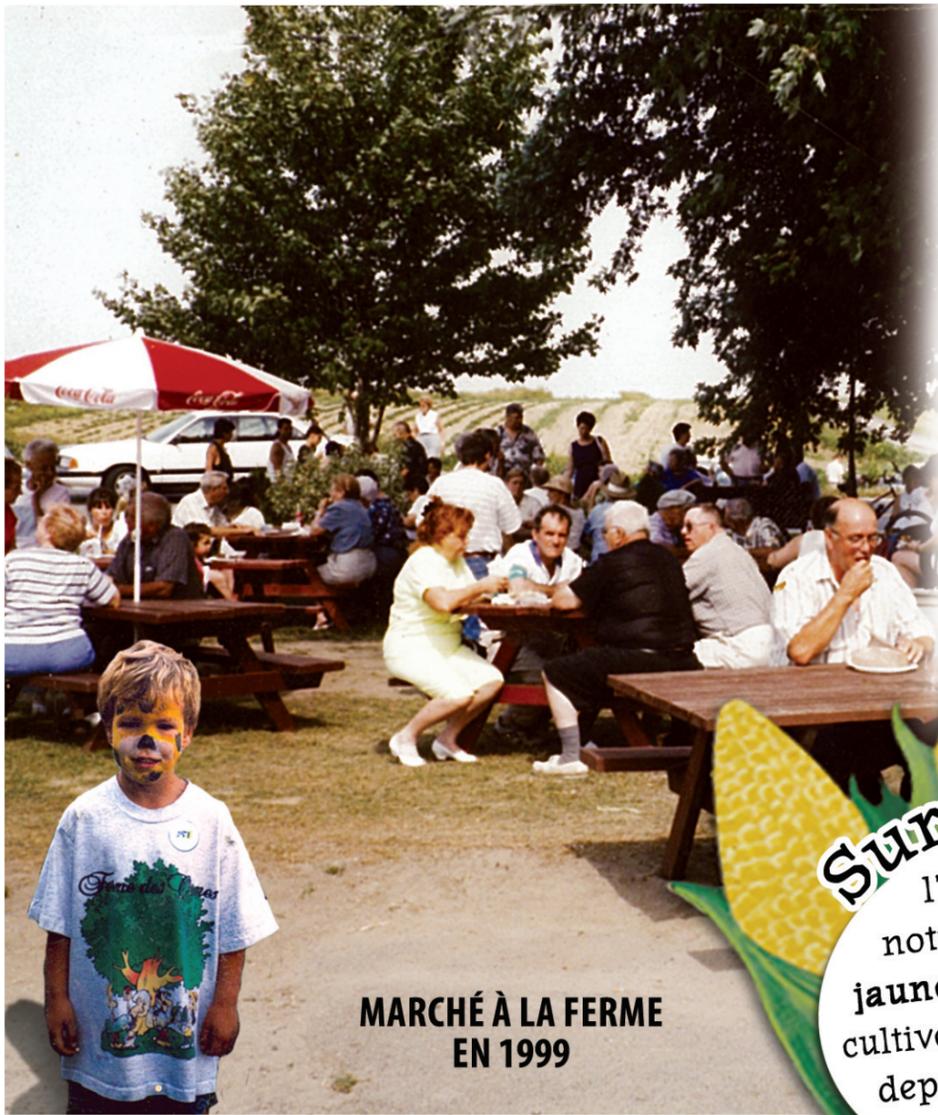
**Tous les jours de la semaine
de 8 h à 18 h**



Si vous avez utilisé
une de NOS chaudières,
n'oubliez pas de les rapporter
lorsque vous viendrez cueillir vos bleuets!



*Une belle bleuëtière vous attend
avec des fruits en abondance.*



**MARCHÉ À LA FERME
EN 1999**

Les vingt ans de la relève, ça nous ramène en arrière, à une époque où on avait plus ou moins vingt ans... Jeunes et ambitieux, nous avons connu des étés intenses à travailler au champ et au marché, des heures et des heures qui n'ont pas eues raison de notre courage. Des grands mois à travailler sept jours sur sept, la chaleur, les insectes, la pression, etc.; définitivement, il fallait aimer ce genre de vie pour choisir ce métier. Alors que se dessinait la possibilité d'un transfert de ferme, l'occasion s'est présentée d'assister à un colloque sur l'agrotourisme. Ces deux jours de réflexion au cœur d'un monde agricole effervescent ont marqué la direction qu'allait prendre notre entreprise. Nous avons ramené de ce séjour deux idées maîtresse : mettre en place une cuisine artisanale pour transformer nos produits et faire des événements thématiques ponctuels tout au long de la saison. Toute notre organisation allait se développer autour de l'axe de la vente directe, soit à la ferme ou au marché public. Beaucoup d'argent et de temps ont été investis afin d'aménager nos comptoirs. Et nous voilà lancé dans les fêtes de la fraise, le festival du maïs, des épluchettes à domicile, une fête des récoltes, un marché à la ferme et la fameuse fête des citrouilles illuminées.

Je nous laisse les prochains numéros pour revenir un peu sur ces événements qui ont permis à notre entreprise de rayonner pleinement au Centre du Québec, en Mauricie et en Montérégie !!

Surveillez
l'arrivée de
notre maïs sucré
jaune et 2 couleurs,
cultivé sans insecticide
depuis maintenant
dix ans.



Profitez de notre
TRIO SANTÉ
avec l'arrivée des fraises et
des framboises d'automne

AU MENU

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

- Tarte aux bleuets
- Tarte aux framboises
- Carré aux bleuets
- Tarte crème pâtissière
- Muffins aux bleuets
- Galette framboises et chocolat blanc

- Quiche aux légumes
- Pâté poulet
- Pâté mexicain



RECETTE *Mousse aux framboises*

Ingrédients :

- 1 tasse framboises fraîches ou surgelées
- 1 petite boîte Jell-O aux framboises
- 1 tasse crème à fouetter 35 %

Préparation :

1. Cuire les framboises dans une casserole à feu moyen-fort jusqu'à début d'ébullition. (Pour les framboises congelées, il n'est pas nécessaire de les décongeler avant.)
2. Ajouter la boîte de Jello et mélanger jusqu'à ce que la poudre soit dissoute.
3. Retirer du feu et placer le mélange au congélateur pour le faire refroidir un peu.
4. Fouetter la crème, sans ajouter de sucre, jusqu'à l'obtention d'une texture solide.
5. Incorporer le mélange de framboises à la crème fouettée. Bien mélanger.
6. Réfrigérer pour la nuit.

Consultez le site : les recettes du Québec sur les framboises et les bleuets. Vous trouverez une multitude d'idées pour cuisiner ces petits fruits. La tarte à la crème pâtissière et framboises est tout simplement à essayer!!!

PROMO

Pour les 20 ans de la relève,
20% de rabais
le 20 juillet

S'applique sur tous les fruits, les légumes et sur les produits transformés de la Ferme des Ormes.

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

175, rang Chenal Tardif, Pierreville, (QC)
Haricots, patates et carottes nouvelles, 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

les samedis de 9 h à 16 h

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

Site internet :

www.fermedesormes.ca