Vol. 7 | No. 4 | Édition Septembre 2017

DANS CE NUMÉRO

- **ÉDITORIAL**
- **LES TOMATES À L'HONNEUR**
- **RECETTE : *gâteau aux tomates vertes***
- **MENU D'AUTOMNE**

Michel Deschênes

Les nuits fraîches sont de retour, annonçant déjà l'automne et la période des conserves. Encore des tomates en abondance, encore du maïs croustillant à égrener, à canner ou à gruger, enfin tous les légumes de conserve, concombre ou cornichon, betterave, chou-fleur et compagnie, céleri, piment, patate, panais, carotte…

Des fruits aussi, des fraises, des bleuets, des pommes, des poires ou des raisins bleus, des cerises de terre. De quoi faire (encore) des confitures, des tartes et des festins.

Une autre belle saison qui s'achève, déjà bien campée dans le dernier droit qui nous mènera jusqu'aux citrouilles. 2017 sous l'éclairage du souvenir, Ferme des Ormes et ses 50 ans de jardinage, et nos vingt ans d'aventures comme fière relève de cette entreprise familiale. On souligne notre vingtième cycle de production avec la satisfaction d'un très beau parcours accompli. Nous avons su cultiver et transmettre peu à peu l'essentiel de notre projet d'entreprise, tout autant chez ceux et celles qui travaillent avec nous que chez vous tous qui répondez chaleureusement à nos efforts par votre précieuse clientèle.

On a choisi ensemble de faire un évènement de ce contact renoué entre le producteur et le consommateur; de faire revivre, par la vente directe, un échange intime, une expérience sensuelle et sensée, basée sur notre simple besoin de s'alimenter.

On continue dans cette direction, on aime ça !!
C'est manifestement réciproque. Merci beaucoup.

À l'an prochain!

LES TOMATES À L'HONNEUR

Vous l'avez peut-être vu parmi votre courrier, ou peut-être étiez-vous chez-nous, toujours est-il que le 20 août dernier, c'était la fête à la Ferme des Ormes. Organiser ce genre d'évènement, c'est notre façon de vous remercier, de souligner avec vous le succès de nos efforts à créer un engouement réel pour l'achat local, le soutien d'une agriculture de proximité.

Cet emportement grisant de l'abondance de produits frais issus de nos fermes, il nous vient en bonne partie d'une certaine époque, il y a plus de vingt ans, où le cœur du Québec s'est vu convié à la Foire Agro-Alimentaire d'automne du Grand St-Esprit. Imaginez quelques trente mille personnes au cœur de notre MRC nourricière, pantoises de goûter et de découvrir ainsi les richesses alimentaires disponibles aux alentours.

Avec l'équipe de l'époque, vingt ans plus jeune, la Ferme des Ormes s'est vu renaître en puisant au creuset de cette frénésie collective motivée et combien motivante. Que de beaux souvenirs électrisants !

Puis il y a eu notre arrivée dans les marchés, Bécancour et Drummondville, façonnant ainsi notre entreprise aux couleurs de sa mission principale : offrir directement ses produits aux consommateurs.

Qui sait ce que l'avenir nous réserve? D'autres évènements, certainement. D'autres points de vente , genre «la Ferme des Ormes en ville»? Pourquoi pas! L'avenir nous le dira.

-SALSA-

INGRÉDIENTS

15 tomates italiennes
Jus de 1 citron
1/2 tasse de vinaigre
1 oignon haché
1 piment vert
1/2 tasse de piments forts (selon vos goûts)
3 c. soupe de sauce chili
5 gousses d'ail
1 c. soupe de chili
1/2 c. soupe de sucre
Sel, poivre

PRÉPARATION

Amener à ébullition et laisser mijoter 45 minutes. Ajouter un peu de pâte de tomates pour lui donner la texture désirée. Mettre dans des pots stérilisés.

RECETTE

Gâteau aux tomates vertes

INGRÉDIENTS

1 tasse d'huile
2 tasses de sucre
3 oeufs
3 tasses de farine
2 c. à thé de poudre à pâte
1 1/4 c. à thé de bicarbonate de soude
2 tasses de tomates vertes coupées en morceaux
1/2 tasse de cerises coupées en deux (facultatif)
1/2 tasse de raisins secs
1 c. à thé d'essence de vanille

PRÉPARATION

- Préchauffer le four à 350˚F
- Beurrer un moule.
- Dans un bol, battre l'huile, le sucre et les oeufs.
- Dans un autre bol, tamiser la farine, poudre à pâte et le bicarbonate de soude.
- Ajouter les tomates, les cerises et les raisins.
- Verser le contenu des deux bols dans un mélangeur en alternance. Ajouter l'essence de vanille.
- Verser la pâte uniforme dans un moule. Cuire une heure et laisser refroidir.

Servir avec un peu de sirop d'érable et une boule de crème glacée. Une délicieuse façon de passer nos tomates vertes…

LES POMMES NOUVELLES SONT ARRIVÉES

SEPTEMBRE
- Paula Red
- Lobo

OCTOBRE
- Spartan
- Empire
- Cortland

AU MENU

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

- Tourtière
- Pâté au poulet
- Pâté mexicain
- Pâté au saumon
- Tarte aux tomates

- Tarte pomme et sucre à la crème
- Tarte à la citrouille (octobre)
- Tarte pommes, poires et canneberges

FAITES VOS PROVISIONS

175, rang Chenal Tardif, Pierreville, (QC)

Patates de conserve 50 lbs (en octobre), oignons, poireaux, courges et citrouilles.

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)

Site internet :
www.fermedesormes.ca