



# L'ÉCHO

DE MON MARAÎCHER

SPÉCIAL  
FRAISES

Si je t'envoie des fraises de mon fraisier,  
c'est pour que tu n'oublies pas la mienne dans tes pensées...

(Pierre Perret)

## DANS CE NUMÉRO

- **L'ÉDITORIAL**  
*de Michel*
- **LES NOUVEAUX**  
*arrivages*
- **LE MARCHÉ**  
**GODEFROY**
- **RECETTE**
- **ÉVÉNEMENT**  
*à venir*
- **PROMOTION**  
*panier chanceux*



Michel  
Deschênes

Voilà, c'est reparti !!

L'été nous est revenu, apportant avec lui toute l'effervescence de la nature pressée d'accomplir son cycle. Les premiers oisillons tombent du nid, de jeunes écureuils se hasardent dans le parterre, le gazon pousse rapidement, les insectes éclosent par millions... Si parfois il nous arrive d'être pessimiste, de ne voir autour de nous que l'aspect négatif, comme les problèmes environnementaux, l'insécurité financière ou les nombreuses tares de la gouvernance en général, il suffit d'observer le cours inlassable du cycle de la nature pour relativiser tous ces velléités de misères qui nous accablent. Car enfin la course du monde se poursuit telle qu'il se doit, quoique l'on en pense, et malgré tous les malgré(s) que l'on puisse inventer de nos chimères eschatologiques. L'été est encore revenu, apportant avec lui sa chaleur et ses premiers fruits.

Ici, maintenant, comme un écho de la nature qui vibre dans mes mots, je suis tenté encore une autre fois de croire que tout va bien, que tout est parfait et que la plupart de mes problèmes émanent de mes pensées. Si je pense que tout va de travers, que la Nature est complètement dérégulée, (...), je risque effectivement de ne voir que de la merde autour de moi. Pire, je pourrais même désespérer. Pourquoi ne pas s'ouvrir les yeux, regarder autrement. Dans les pires conditions climatiques, au cœur même des déserts arides, LA VIE, obstinément, s'installe, innove d'ingéniosité pour s'adapter. Cette force brute qui la pousse à créer, inventer mille et un stratagème pour perdurer, cette énergie primale, dirigée vers la permanence, quelque chose comme une envie d'être éternel, sous toutes les formes possibles; ce souffle est dans tout; il est en nous aussi.

À nous de continuer à inventer, guidés par la vie, son souffle (appelez ça Dieu si vous voulez), pour toujours trouver en nous comme dans la nature la force de recommencer, continuer, perdurer, survivre à tout et s'émerveiller de l'ingéniosité infini qui peut nous habiter comme elle supporte toute vie.

S'émerveiller devant la saveur explosive d'une fraise bien juteuse, hum...



## LES NOUVEAUX ARRIVAGES

Goûtez  
à la fleur  
d'ail !

*Avec nos grand tunnels  
Surveillez l'arrivée des cornichons et haricots!*

**LES FRAISES SONT LÀ... AUTRES LÉGUMES**

Nos piments de serre sont aussi arrivés!

Éleveur, transformateur  
et détaillant de  
bœufs Angus-Wagyu,  
porcs et chevreux.

Grande variété de saucisses.



**Dégustation de saucisses**  
faites à base de produits frais et de première qualité.

LES 28 ET 29 JUIN DE 11H À 16H À LA FERME DES ORMES

420, Rang St-Jean-Baptiste à St-François-du-Lac 450 568-0604



# LE MARCHÉ GODEFROY



Cette année, le Marché Godefroy fête ses vingt ans. Ce merveilleux regroupement de producteurs régionaux fait la fierté du Centre du Québec. Par la diversité des savoureux produits que l'on y retrouve; par tout l'aspect divertissement, l'accueil des familles, la restauration et l'ambiance champêtre, une visite au Marché Godefroy s'avère être une expérience inusitée au Québec.

Fruits et légumes frais, porc, bœuf, poulet, canard, pintade, poisson, pain, pâtes, confiture, pâtisseries, champignons, poutine, miel, tartes, sandwiches, pad thaï, savon, vin, gaufres, bagels, érable, sésame, soupe, bière, musique, chansons, sourires, chef Fred, recette, fromages, découvertes et plaisirs assurés ....

Dans l'ordre que vous voudrez, chaque fin de semaine de l'été, le Marché Godefroy s'anime pour vous nourrir et permettre à plusieurs entreprises comme la nôtre de distribuer directement le fruit de son labeur. Très souvent, vous avez la chance de rencontrer le ou la productrice en personne, pour en savoir d'avantage sur les aliments que vous consommez. Notre saison est ponctuée d'évènements genre BBQ, SAUCISSES ET BIÈRES, VIN FROMAGES, etc. Pour de plus amples informations, suivez-nous sur Facebook.

Situé près du pont Laviolette à Bécancour, ce marché public est saisonnier et est ouvert les samedis et dimanches de mai à octobre.

Au plaisir de vous y rencontrer!



## RECETTE *mousse aux fraises*

Recette pour les petits... et les grands

Ingrédients :

- 1 enveloppe de jello aux fraises
- 1<sup>1/2</sup> à 2 tasses de fraises fraîches écrasées
- 1 tasse d'eau bouillante
- 2 tasses de crème glacée à la vanille

1. Faire fondre le jello dans l'eau
2. Mettre tout au mélangeur : le jello, les fraises et la crème glacée
3. Réfrigérer 3 - 4 heures

Un vrai délice frais et simple à faire.  
Les enfants en raffolent...



facebook.



Suivez-nous sur Facebook :

- Nos promotions
- Idées repas
- Les nouveaux arrivages de légumes



Charles-Étienne est heureux de se régaler de nos succulentes fraises qu'il a cueillies dans nos champs.

# ÉVÈNEMENT À VENIR

BBQ  
28 ET 29 JUIN  
de 11h à 16h

DÉGUSTATION  
des saucisses de la



Produit en vente à la ferme  
Hot-dog fait sur place

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

## PROMOTION " LE PANIER CHANCEUX "

Le retour du panier  
**CHANCEUX**



**COUREZ LA CHANCE DE GAGNER**

- 2\$ ou 5\$ de rabais
- 1 panier 1,5 L de fraises gratuit

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



175, rang Chenal Tardif, Pierreville, (QC)

Tomates, concombres de serre, laitue, radis, légumes de saison et cuisine artisanale.

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



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

Tél. : 450 568-3709