



DANS CE NUMÉRO

• ÉDITORIAL

de Michel

• LES DÉLICES

de l'automne

• PROMOTION

• LE KIOSQUE À LA FERME

• AU MENU : spécialité d'automne



Michel
Deschênes

Un petit mot d'encouragement, une tape sur l'épaule, un beau bonjour avec des yeux qui sourient : voilà de quoi se nourrit ma vie de vendeur au détail. Je tente très fort de faire circuler cette convivialité riante. Ce phénomène dynamique s'«autogénère». Plus je donne, plus je reçois. Le plus beau dans tout ça, c'est que la source est infinie. J'ai toujours un merci dans mon sac, un sourire, un bout de chanson, un bon mot : encore faut-il choisir d'y puiser.

Ce contact que j'établis avec les gens me remplit d'énergie. En fait pour moi, c'est essentiel, vital. Je ne peux concevoir autrement le travail avec le public. Ce public, finalement, devient l'espace dans lequel j'accomplis la plus belle mission que l'on puisse avoir sur Terre : **je partage ma joie de vivre**. Derrière le comptoir, j'ai la possibilité, la chance de pouvoir transmettre, laisser jaillir cette allégresse du cœur qui me pousse à chanter.

C'est très souvent magique. Si je me laisse aller, sans me concentrer ni forcer, voilà que je me retrouve porté par ma joie. Les minutes et les heures passent rapidement, dans le brouhaha d'un marché animé. Pendant tout ce temps, je suis heureux. Bien sûr la fatigue me gagne, certains comportements m'irritent parfois, mais malgré quelques accrocs inévitables, le bonheur d'être là parmi tous ces gens me comble inlassablement.

Je ne suis jamais autant moi-même que dans ces moments où je me fonds avec cette joie. Alors je remercie ceux et celles qui partagent ma vie, femme et enfants, clients et associés, de me permettre de m'épanouir ainsi à vos côtés. Je crois fermement que le bonheur est contagieux; j'espère bien donner et recevoir tout cet amour encore longtemps.

Alors profitez de la belle saison qui s'achève pour venir sourire avec nous, à notre comptoir à la ferme, au marché Godefroy ou au marché public de Drummondville.

C'est un rendez-vous!

LES DÉLICES DE L'AUTOMNE

LA FRAMBOISE D'AUTOMNE



La framboise d'automne connaît depuis les dernières années un engouement de la part des amateurs de petits fruits. Sa disponibilité allant jusqu'à la mi-octobre, permet aux clients de savourer ce petit fruit jusqu'au premier gel. La grosseur du fruit et son goût ne sont surtout pas à négliger. Aujourd'hui, avec les framboises et les fraises d'automne bien campées au niveau des marchés comblent les consommateurs avant la période hivernale.

LES MELONS



Sucré : c'est le mot à retenir pour qualifier le melon du Québec. Il est beaucoup plus sucré que le melon importé. Le cantaloup avec sa chair orangée et parfumée est parfait au déjeuner, en collation ou en dessert nappé de chocolat noir. Le melon d'eau rouge ou jaune désaltère avec son goût sucré et sa chair croquante.

À ne pas manquer!

LES POMMES



Têtes d'affiche du Guide alimentaire canadien, les fruits et les légumes constituent une réelle police d'assurance santé à long terme. Début septembre: la Lobo et part la suite la Spartan, l'Empire et la Cortland feront leur apparition à notre comptoir. Riches en saveur et en nutriments, les pommes de chez nous contiennent en moyenne 86% d'eau et seulement 70 calories. Bonnes à croquer et à cuisiner, les pommes offrent plusieurs bienfaits variés. C'est le Verger Rouge Pomme de Rougemont qui nous approvisionne.

PROMOTION



1 CAISSE DE
TOMATES GRATUITE
à l'achat de 5 caisses

GRANDE DÉGUSTATION

Dimanche 7 septembre de 10h à 16h

- Saucisses de la Ferme de l'Élouard
- Épluchette de maïs • Dégustation de melons, etc...



Le comptoir de la Ferme des Ormes, c'est beaucoup plus qu'un simple kiosque de fruits et légumes... Ah oui! On en a des légumes, du maïs et des courgettes, des carottes et des oignons, des tomates et des p'tites fèves, du chou et des navets, d'la salade et des radis, ah oui! on en a beaucoup. Mais encore, tous les jours de la saison, on vous accueille avec le sourire, un mot gentil, une gâterie ou une promotion surprise. Encore plus qu'une belle table de légumes et de fruits frais, notre comptoir de vente explose de couleurs et de diversité. Un étal débordant de maïs sucré bien frais, cultivé sans insecticide, des étagères garnies de différentes tartinades, vinaigrettes, confitures etc., notre alcôve alimentaire vous en promet beaucoup. Avez-vous essayé une de nos nouveautés, les saucisses artisanales de la ferme l'Élouard de St-François-du-Lac? Un vrai délice. Et il y a encore plus...

Depuis seize ans déjà, vous pouvez vous procurer chez-nous de fameuses tartes aux fruits. Notre cuisinière Ginette travaille ardemment à ses fourneaux. En plus de nos généreux desserts aux fruits des champs, les surprises sucrées se succèdent l'été durant. Muffins aux fruits, galettes et pets de sœurs, les gourmands seront aussi rassasiés de crème fouettée, de crème pâtissière et de chocolat... humm!! Rajoutez à cela notre gamme salée: pâtés au poulet, quiches aux légumes, pâtés mexicains etc...

Alors avec l'automne qui approche à grands pas, venez profiter de l'abondance offerte à notre comptoir. Vous êtes les bienvenus tous les jours de 8h à 20h.

À bientôt!



Ail du Québec

Détroné par les importations bas de gamme dans les supermarchés, l'ail du Québec revient dans l'assiette des Québécois par la grande porte, celle de la gourmandise et du goût. (*Le Soleil*)

En tresse ou en gousse, ne tardez pas en vous en procurer.

FRAIS DU JOUR MAÏS SANS INSECTISIDE

Réservez vos poches pour votre épluchette!



AU MENU

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

NOUVEAUTÉ D'AUTOMNE : Gâteau pomme-caramel

- Tourtière
- Pâté au poulet
- Pâté mexicain
- Tarte pomme et sucre à la crème
- Tarte pommes, poires et canneberges
- Tarte aux pomme style croustade

RECETTE

Gâteau d'automne

Ingrédients :

- 3 oeufs
- 1 ½ tasse de sucre
- ¾ tasse d'huile ou de compote de pommes
- 3 tasses de farine
- 1/2 tasse de raisins secs, dattes ou chocolat
- 1/2 tasse de noix (facultatif)
- 1 ¼ c. à thé de soda
- 1/4 c. à thé de poudre à pâte
- 1 c. à thé de cannelle
- Vanille
- 2 tasses de courgette ou citrouille râpée

1. Mélanger tous les ingrédients ensemble jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène et cuire au four 1 heure à 350°F.



175, rang Chenal Tardif, Pierreville, (QC)

Patates de conserve 50 lbs, oignons, poireaux, courges et citrouilles.

Le comptoir à la Ferme est ouvert 7 jours/7 de 8 h à 20 h
Fermeture le 31 octobre



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

450 568-3709