



# DANS CE NUMÉRO

- · ÉDITORIAL
- QU'EST-CE QUE NOUS RÉSERVE 2017 ?
- MENU
- RECETTE DU PRINTEMPS
- VENEZ TOURNER LA ROUE CHANCEUSE



Michel Deschênes

Croyez-vous aux hasards ? Êtes-vous de ceux qui pensent que rien n'arrive pour rien ? Ou un adepte de la synchronicité, du bon « timing » ?

Le 27 novembre 1967, le jour de son anniversaire, Gérard Bourque signait ses papiers pour l'acquisition de la Ferme des Ormes, ancienne propriété de Paul Comtois, lieutenant-gouverneur du Québec de 1961 à 1966. Trente ans plus tard, dans le bureau du notaire, quatre jeunes audacieux associés paraphaient les documents de transfert de La Ferme de Ormes, le 27 novembre 1997! Vingt ans plus tard, la Ferme souligne cinquante années d'opération, Madame Michèle a cinquante ans et moi aussi. En fouillant, on pourrait trouver bien d'autres analogies mettant en relief les enchaînements « magiques » qui nous ont amené où nous sommes aujourd'hui.

Je me dis que ce genre de curiosité se dévoile peut-être plus facilement quand on est à la bonne place. Et surtout, ces parcours ne s'observent qu'avec la possibilité d'un peu de recul, de l'écoulement du temps.

Dans la mouvance de cette introspection, nous en profiterons cette année pour souligner les faits saillants de la petite histoire de notre entreprise. Au fil de cette plongée à rebours, émergent des trésors de souvenirs que nous voudrions partager avec vous. Je vous lance l'invitation : vous avez des photos, des événements cocasses ou particuliers qui concernent notre histoire, partagez-les avec nous sur facebook ou notre site web! Cela viendra ajouter du matériel à la mosaïque virtuelle que nous voulons créer pour notre cinquantième.

Bien que le printemps ait été mouilleux et sombre (ce qui n'est pas si exeptionnel), sachez que nous serons heureux de vous accueillir chez nous, comme au Marché, avec un sourire et nos bons produits.

À très bientôt et bon été à tous!







## QU'EST-CE QUE NOUS RÉSERVE 2017 ?



La plupart des légumes se cultivent très bien en pot. Essayez par exemple; la tomate cerise de type BONBON ou bien des poivrons de couleur et pourquoi pas des laitues dans votre balconnière. Une jardinière de fraises, c'est ... à la fois beau et bon.



LES INCONTOURNABLES : BASILIC, PERSIL, CIBOULETTE

Si vous plantez des fines herbes, assurez-vous qu'elles ne soient pas trop loin de votre espace cuisine. Un pot sur le patio est beaucoup plus accessible que le jardin dans le fond la cour.

LES ORIGINALES : CARI, STEVIA, LAURIER, MENTHE MAROCAINE

Sortez vos contenants les plus inusités et amusez-vous.



Exceptionnelle 2017: L'impatient Sunpatiens tropical rose présente une floraison exceptionnelle et ceci peu importe les conditions de température ensoleillées ou miombragées. Donne une fleur rose foncé sur un feuillage panaché de vert foncé luisant et de jaune légèrement doré très décoratif.

Également disponible avec la fleur blanche.

DONNEZ UNE 2<sup>E</sup> VIE À VOS BEAUX CONTENANTS.

Apportez-nous
vos contenants et
nous vous ferons
un arrangement
floral
personnalisé.



Concombres, asperges, tomates de serre et prochainement radis et salades.



## 50 ANS D'EXISTENCE & 20 ANS DE LA RELÈVE

Cette année, La Ferme des Ormes souligne son cinquantième anniversaire. De 1967 à nos jours, l'entreprise familiale s'est développée, posant dès le tout début, les jalons de sa mission : cultiver harmonieusement des fruits et légumes principalement destinés au marché de détail. C'est d'abord ici, dans l'étable de la grange, que Marthe et Gérard offrent à la communauté des légumes variés et un service person-nalisé. Au besoin, vos denrées vous étaient livrées chaque semaine, sans frais. Nombreux étiez-vous qui donniez régulièrement vos commandes par téléphone.

D'autres souvenirs nous attendent au prochain numéro.



Les enfants participent beaucoup aux diverses tâches. D'ailleurs, vous reconnaissez les frimousses sur cette photo ?



## RECETTE

## <u>Croustillant</u> Printanier à la rhubarbe

#### Ingrédients:

- 6 tasses de cubes de rhubarbe fraîche OU
- 1 kg de rhubarbe décongelée et égouttée
- 1/2 tasse de sucre
- ¼ tasse de jus d'orange
- 1 c. à thé d'extrait de vanille
- 2 tasses de flocons d'avoine
- 1 tasse de cassonade
- 1/4 tasse de farine
- 1/4 tasse de beurre fondu

Parce que la rhubarbe se congèle très bien

#### Préparation:

- 1. Préchauffer le four à 350 °F. Dans un bol, mélanger la rhubarbe, le sucre, le jus et l'essence de vanille. Verser dans un moule de 30 x 20 cm (12 x 8 po).
- 2. Dans un autre bol, mélanger les flocons d'avoine, la cassonade, la farine et le beurre.
- 3. Répartir sur la préparation à la rhubarbe. Cuire dans le bas du four environ 50 minutes ou jusqu'à ce que le croustillant soit doré. Servir chaud, tiède ou froid. Accompagner de crème glacée.

\*\*\*ON PEUT FACILEMENT VARIER
LA RECETTE ET AJOUTANT
DES FRAISES OU DES POMMES.\*\*\*

SIMPLE, FACILE ET FAIT AVEC DES FRUITS D'ICI!

#### LES ASPERGES

Un des premiers légumes à être 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. Une récolte quotidienne vous assure un goût et une tendreté inégalé.

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

Détrompez-vous : les asperges de gros calibre sont d'une grande tendreté! Adoptez l'asperge du Québec!

## L'engrais Mère Poule

- Engrais naturel et efficace
- Facile à utiliser
- Aucun besoin de mesurer et de diluer



PRODUIT DE LA RÉGION

SUIVEZ NOUS SUR FACEBOOK POUR CONNAÎTRE :

## facebook.

- Nos promotions
- Idées repas
- Les nouveaux arrivages

## AU MENU

Depuis 20 ans notre cuisine artisanale vous offre des produits faits maison.

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

Il est toujours temps de les découvrir.

### NOUVEAU!



 $\lambda$  gagner 5\$ de nabais z

Jardinière

Confficat cadeau



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)

Pour en connaître plus sur notre ferme visitez notre nouveau site internet : www.fermedesormes.ca