

LA FERME DU BON TEMPS

Vivre selon le cycle de la nature

Par [Mélanie Grenier](#)

Le 15/06/2006

À la Ferme du Bon Temps, la famille Martineau s'efforce d'apprendre et d'enseigner à ses partenaires à vivre et surtout manger selon le cycle de la nature. Juchée au sommet de la côte de la Miche, la ferme utilise des méthodes de mise en marché novatrices, dont l'agriculture soutenue par la communauté. Jeune et dynamique, celle qui tient les rênes de l'entreprise, Isabelle Martineau, cultive de grands rêves et pour sa ferme et pour sa région natale qu'elle adore.

Isabelle est de la quatrième génération de Martineau à travailler les terres de cette ferme. Ses parents, Jean-Marie Martineau et Dolores Morin, sont bien connus dans la région, surtout pour leur kiosque aux abords de la route 138, où se vendaient et se vendent toujours des petits fruits et les fameuses tartes de Mme Martineau. Il y a quelques années, après avoir constaté que ses trois frères et sœurs n'avaient pas l'intention d'assurer la relève, Isabelle s'est dit que cette mission lui incombait. Elle a perfectionné ses connaissances à Saint-Hyacinthe avant de revenir des idées plein la tête et la passion au ventre. Impressionné par son projet, Julie, François et Sophie-Hélène, les frères et sœurs, ont décidé de s'impliquer aussi.

Champlain, inspirant

Isabelle a renommé la ferme en partie en l'honneur de L'Ordre du Bon Temps, fondé par Champlain en 1606. À l'époque, Champlain avait bien compris l'importance de garder le moral des troupes et cet ordre nommait chaque jour un maître d'hôtel qui avait pour mission de préparer un festin pour tout le monde. « Il est très important de prendre le temps d'apprécier la vie », souligne Isabelle. Le « bon temps » invite de plus à respecter le cycle naturel des aliments. « Il faut apprendre à vivre avec ce qui pousse. Les fraises en hiver, ce n'est pas naturel », explique Isabelle.

Des jardins à la table

Comme Isabelle a rapidement créé un lien avec plusieurs chefs de la région, dont ceux de L'Auberge Baker, de L'Aventure, de la Camarine et de La Grande Ferme, elle s'est mise à cultiver des produits hors de l'ordinaire. « Mon défi, c'est de les alimenter pour qu'ils créent », dit-elle. Ainsi, à la Ferme du Bon Temps, on peut trouver des carottes violettes, des tomates jaunes, des oignons plats, etc. La spécialité de la maison ? les verdurettes, qui comprennent les épinards, le cresson, la roquette, la moutarde et la pimprenelle.

Le patrimoine à l'honneur

Isabelle aime aussi faire revivre les variétés du patrimoine. Elle cultive entre autres l'échalote de la bonne Sainte-Anne, une variété on ne peut plus locale, qui possède un goût frais et corsé. D'ailleurs, la jeune agricultrice se passionne pour l'histoire agricole de la région, autrefois le grenier de Québec. À plus ou moins long terme, elle caresse le rêve de faire de la ferme familiale une ferme-découverte. « J'adore partager ma passion avec les autres et nous avons un milieu tellement riche! », s'enthousiasme Isabelle.

Une mise en marché équitable

Depuis l'an dernier, l'entreprise utilise l'agriculture soutenue par la communauté (ASC), une méthode de plus en plus populaire. L'ASC est basée sur l'établissement d'un partenariat entre les citoyens et une ferme d'une même localité qui pratique une agriculture durable. La ferme nourrit les gens et, en retour, ceux-ci supportent la ferme en partageant avec elle les risques et les bénéfices potentiels. Cette année, les partenaires de la Ferme du Bon temps recevront 12 paniers de légumes hebdomadaires qu'ils auront payé en début de saison afin de fournir un fonds de roulement à la ferme.

Pour notre chronique gourmande, François Martineau, frère d'Isabelle et cuisinier au restaurant L'Utopie de Québec, vous offre une superbe recette de son cru. François a aussi travaillé à développer des produits transformés à partir des récoltes de la Ferme du Bon Temps. Vous pouvez les trouver au kiosque de la ferme et dans différents marchés publics locaux. Des œufs frais sont disponibles au kiosque à l'année et les légumes frais tous les dimanches de la saison. Bon appétit!

Ferme du Bon Temps

884, route 138 à Saint-Joachim

Copyrights © 2007 - Journal L'Autre Voix - Tous droits réservés