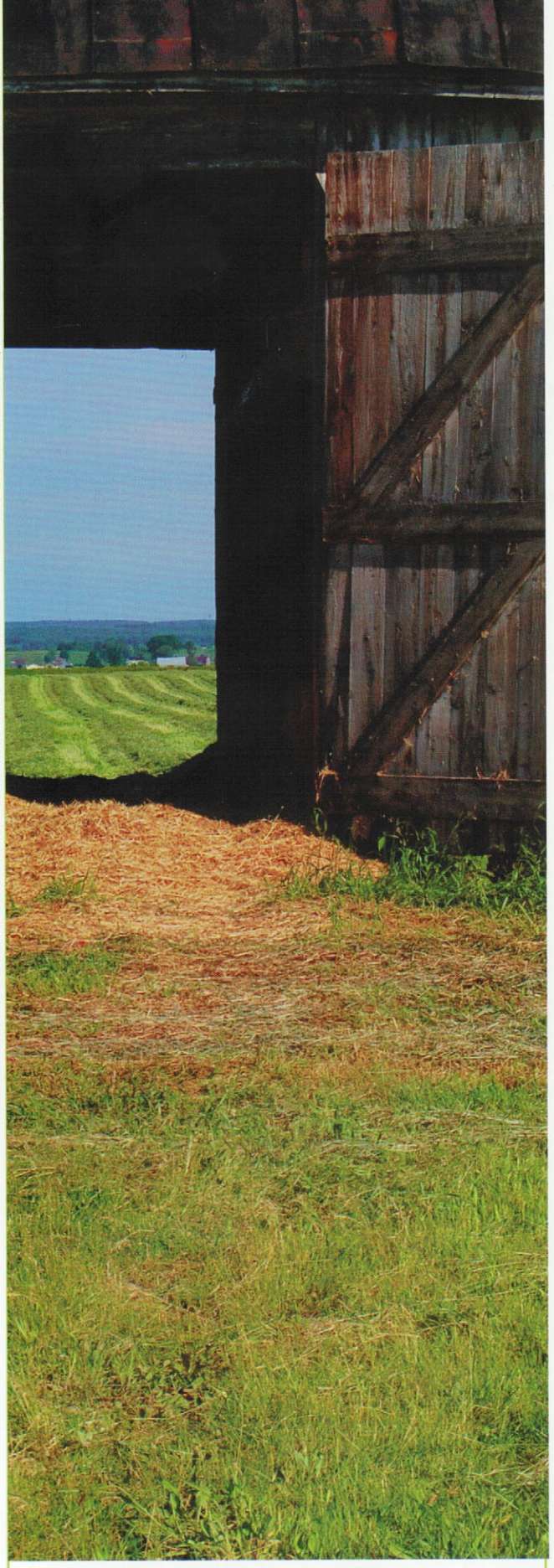

Cultures & Terroirs

présente

100 TRÉSORS DU QUÉBEC

À SAVOURER ET PARTAGER!

SÉLECTION 2014

WWW.100TRESORSDUQUEBEC.COM

0 65385 86494 4 01

4,95$

La ferme Martinette

De Coaticook à Tokyo...

Lisa Nadeau ne se demande jamais ce qu'elle fera de sa journée lorsqu'elle se lève le matin. L'entreprise de transformation des produits de l'érable qu'elle a fondée est devenue une impressionnante machine qui fabrique 150 produits différents sous quatre marques de commerce. Environ 85 % de sa production s'écoule à l'international, et les petits pots et autres produits fins de cette mère de quatre enfants se retrouvent maintenant sur les tables de cuisine de Tokyo, Hong Kong, France, Mexique, Texas...

photo : Stéphane Lafance

Pourtant, deux générations plus tôt – à peine quelques années –, la Ferme Martinette était bel et bien une ferme... laitière avec son troupeau de sympathiques ruminants. La Ferme Martinette était aussi jusqu'à tout récemment un important centre récréotouristique qui accueillait chaque année 14 000 visiteurs venus déguster ses produits de l'érable et goûter aux fabuleux repas champêtres servis en pleine nature.

Puis – restructuration oblige – exit la cabane à sucre et au diable les vaches... Cap sur l'international! La ferme est désormais un vaste laboratoire où des experts élaborent de savants produits issus de l'érable : sirops, fondants, caramels, gelées, confiseries, vinaigres de vin d'érable, mélanges à crêpes et autres gâteries...

Quelque 8 % de la production de la ferme s'écoule toujours au Québec et la même proportion par commandes sur Internet. L'exportation qui se fait depuis 1998 a connu une croissance exponentielle ces dernières années. Les Japonais sont les premiers importateurs des tentations de Lisa et la Chine arrive désormais bonne deuxième. Suivent ensuite le Mexique, la France puis le reste de l'Europe et les États-Unis.

Dernièrement, les efforts de Lisa Nadeau ont été récompensés : elle a décroché le titre de femme entrepreneure de l'année de sa région, et en 2012, son entreprise recevait la certification d'Image de marque Canada, remise par Agriculture et Agroalimentaire Canada.

L'érablière privée de 3000 entailles ne suffisant pas, ses propriétaires doivent aussi acheter la matière première de l'extérieur pour alimenter ce vaste marché. Mais la transformation et la mise en boîte des produits a toujours lieu à Coaticook.

Il est fascinant de savoir que toute cette aventure a commencé dans la cuisine de madame Nadeau et de son conjoint copropriétaire, Gérald Martineau, pour se retrouver dans les supermarchés, cuisines et restaurants du monde, dans de multiples plats et sous différentes formes. (N.S.)

Demande de renseignements, suggestions, commentaires...
info@lafermemartinette.com
1728, chemin Martineau, Coaticook (Québec)
Téléphone: 819 849-7089 / Sans frais du Canada
et des É-U: 1 888 881-4561 www.lafermemartinette.com

Intermiel

Quand on a la piqûre !

Comme Obélix, Christian Macle est « tombé dedans » quand il était petit. À cinq ans, il visite les ruches de son grand-père. Originaire de la Picardie en France, il s'installe au Québec en 1969 avec Viviane, sa conjointe. L'aventure d'Intermiel commence en 1976 avec quelques centaines de ruches, elle en a maintenant 6500. Et avec leur fille Éléonore et son conjoint, Cyril Lapeyrie, la relève est assurée.

Aujourd'hui, plus de 250 millions d'abeilles butinent autour des installations de la famille Macle dans les Laurentides, dans Lanaudière et en Outaouais. Des ruches sont également transportées jusqu'au Saguenay pour la pollinisation des bleuetières et à Oka pour celle des pommiers permettant de produire un miel 100 % québécois (certifié par la Banque de normalisation du Québec).

Mais cette vaste entreprise familiale de Saint-Benoît (Mirabel) embrasse aussi d'autres secteurs : elle possède notamment 600 pommiers et une érablière de 15 000 entailles. Elle est également devenue un centre agrotouristique qui accueille chaque année plus de 100 000 visiteurs, dont 15 000 élèves d'écoles québécoises. Le 1er novembre dernier, à l'Assemblée nationale du Québec, l'entreprise Intermiel s'y distinguait en remportant la médaille d'or de l'Ordre national du mérite agricole 2013.

Au fil des ans, plusieurs gammes de produits, issus des matières premières de la ferme, ont également vu le jour, soit des produits de la table, des boissons artisanales et même des produits cosmétiques! Une grande variété d'hydromels se dresse sur les présentoirs de la boutique de la maison et dans les succursales de la SAQ. Sans oublier deux alcools d'érable et des cidres de glace.

INTERMIEL
10291, rang de La Fresnière, Saint-Benoît Tél. 450 258-2713 ou 1 800 265-MIEL (6435) www.intermiel.com
POINTS DE VENTE : À la boutique Intermiel ouverte sept jours par semaine de 9 h à 18 h toute l'année.
Miels – Produits gourmands – Produits de la ruche : Au Marché Jean-Talon (Montréal), les Métro, IGA, Loblaws du Québec, Fruiterie 440 (Laval), S. Bourassa (Laurentides) et au marché By (Ottawa)
Boissons artisanales : Marché Jean-Talon, SAQ

Mélange à crêpes Érable-Forêt Noire

Mélange à crêpes Érable-Forêt Noire
La Ferme Martinette

Pour réconforter vos invités à l'heure du brunch, rien de tel que des crêpes! La Ferme Martinette, dans son éternel souci du travail de qualité, présente un mélange à crêpes fait à base de farine non blanchie. Simple et facile à réaliser en un tour de main. Du lait, des œufs et du beurre fondu, un peu d'énergie et vous voilà maître crêpier! Disponible en plusieurs saveurs, fruité ou chocolaté, toujours associé au plaisir de l'érable. Et n'oubliez pas, ajouter une lampée de sirop d'érable Pur de la Ferme Martinette, c'est offrir des crêpes gastronomiques à vos invités! Donne douze à 20 crêpes selon le format.

La Ferme Martinette, 1728, chemin Martineau, Coaticook
819 849-7089 / 1 888 881-4561
www.lafermemartinette.com

Caramel à l'érable Ferme Martinette

Une perfection! Vous replonge dans l'enfance avec ce que votre mère vous offrait peut-être en dessert ou en collation au retour de l'école, soit du sirop dans l'assiette avec une tranche de pain... Un sucre de bonheur! Mais voilà, c'est du caramel! Le sucre est toute douceur, suave et langoureux. Observons une seconde de silence pour savourer ce moment de retour à l'enfance... Sur une crème glacée, sur une tranche de pain, sur une tranche de gâteau à la vanille ou encore... sur des pommes chaudes, c'est divin!

Ferme Martinette : 1728, chemin Martineau, Coaticook
819 849-7089 www.lafermemartinette.com

Pur sucre d'érable granulé en pépittes

La Ferme Martinette est un producteur de sirop d'érable de luxe. Une profusion de petits chefs-d'œuvre à l'érable si fabuleuse qu'on dirait une palette de peintre! Il y a tant à découvrir au goût avec tous ces produits qui font un arc-en-ciel d'érable sur vos papilles. Le Pur sucre granulé en pépites, un régal qui porte magnifiquement son nom. De belles pépites qui offrent un beau sucre avec un agréable croustillant. L'érable est là mais n'offre pas de résistance, il se donne délicatement en bouche. Roulez dedans un cornet de crème glacée ou encore des truffes mais le summum... saupoudrez sur la crème glacée qui ornera votre succulent pouding chômeur...Vous serez au paradis de l'érable!

Ferme Martinette : 1728, chemin Martineau, Coaticook, 819 849-7089
www.lafermemartinette.com