

## *Feuille d'herbe à poux, 11e livraison, du 4 au 7 septembre 07*

*Ayant passé environ 2 mois à la ferme à temps partiel durant l'été, il fut convenu que je participe à la feuille de chou dans le but de vous parler de mon expérience.*

*Tout a commencé il y a 2 mois lorsque j'ai appelé Louis (stagiaire à la ferme). Je reconnu au son de sa voix qu'il était physiquement lessivé, mais moralement en pleine forme. En arrière-plan, je pouvais entendre adultes et enfants jaser et rigoler. En d'autres mots, c'était l'ambiance joyeuse, typique de chez Cadet-Roussel.*

- *« Ouais! C'est vraiment la joie ici, il y a du boulot pour une armée, mais il y a vraiment de quoi se sentir en vie. Voilà le topo : une grosse belge qui ne demande qu'à se faire aimer, des veaux et des vaches qui mâchouillent de l'herbe, des chiens et des chats qui déambulent, des cochons qui s'en mettent plein le bide, une poignée d'humains et de machines occupées à leurs bizarreries habituelles et un party rave continuuel dans le champ pour ce qui est du règne végétal. Vient faire un tour, tu verras... »*

*Je suis venu et résultat : je suis revenu encore et encore. Il faut dire qu'après un an de survie dans la jungle citadine, j'avais déjà prévu souffler un peu durant l'été en trouvant refuge dans les forêts québécoises. La possibilité de vivre une expérience communautaire avec des plantes, des animaux et des humains domestiqués, le tout en compagnie de mon vieux pot Louis me semblait alors tout de même bien intéressante. Mais voilà, jamais j'aurais pensé passé presque tout mon été dans une ferme bio. Il faut croire que la Ferme Cadet-Roussel a quelque chose de particulier.*

*Cela dit, j'ai rencontré ici des gens passionnés et accueillants qui m'ont appris énormément sur l'agriculture bio, biodynamique ou encore disons simplement l'agriculture du gros bon sens.*

*Voilà donc ce qui résume mon expérience à la ferme, expérience qui tend à ne pas se terminer...*

*Mathieu*

**COMMANDITÉ PAR : FRITES ALORS**

## **Recette de la fromagerie Au Gré des Champs : Fondue johannaise**

### **Ingrédients :**

- 250 g de Gré des Champs
- 250 g de D' Iberville
- 250 g de Monnoir
- 375 ml de vin blanc de l'Orpailleur
- 2 gousses d'ail pressées
- 1 c. à table de farine blanc bio non blanchie
- sel et poivre
- Poivre noir du moulin
- Pain croûté légèrement sec
- Pommes de Saint-Grégoire
- Raisins rouges

### **Préparation :**

1. Dans un grand bol, râper le Gré des Champs et le Monnoir et couper en petits dés le D'Iberville.
2. Ajouter la farine et mélanger avec vos mains.
3. Verser le vin dans votre caquelon, ajouter l'ail et amener à une faible ébullition à feu moyen.
4. Ajouter par petite portion le fromage en brassant (en 8) constamment avec une cuillère de bois. Surtout, surveiller de maintenir à très faible ébullition.
5. Poivrer et servir.

### **Suggestion de vin :**

Marquis de Chasse  
Sauvignon/Semillon 2005  
Ginester  
Bordeaux blanc