

Voilà cela fait déjà 5 mois que je travaille à la ferme, je m'appelle Gaël je suis arrivé au Québec en janvier avec mon amie Véronique québécoise d'origine et son fils Gaizka.

Mon rôle à la ferme est de m'occuper des cultures et des paniers; j'ai eu le plaisir de travailler avec Richard et de monter deux serres ensemble.

Cela fait 5 ans que je travaille en agriculture biologique en ASC et je trouve que c'est le meilleur moyen de vendre ses légumes pour que les agriculteurs s'en sortent financièrement.

La venue au Québec est, d'une part pour ma compagne, et d'autre part pour apprendre les méthodes d'agriculture biodynamique. Les méthodes biodynamiques sont encore beaucoup de mystère pour moi, mais avec la compagnie de Jean, elles le seront beaucoup moins.

Assez de ma vie, comme vous le savez l'alternance de pluie et de soleil favorise la croissance des plantes que ce soit des légumes ou mauvaises herbes. Vos petites mains sont vraiment attendues le plus tôt possible, car le plus gros du désherbage s'effectue entre la mi-juin et la fin juillet.

On vous attend tous, accompagnés de vos enfants, de vos amis pour nous rencontrer, passer du bon temps dans les champs autour d'une bonne bouffe. Alors le 1^{er} mot d'ordre : SAUVONS NOS CAROTTES et NOS PANNAIS pour nos paniers d'hiver. À la ferme, les légumes commencent à se dévoiler et montrer leur vraie couleur ainsi les tomates et les poivrons arriveront bientôt dans vos paniers pour retrouver le plaisir et les salades fraîches.

Dernier mot d'ordre : Pensez écolo et surtout achetez bio local et pas californien...

Gaël

Pour la fête champêtre du 4 août, voici quelques détails :

D'abord, vous êtes tous bienvenus avec vos enfants et vos amis...

- ❖ 9 h à 12 h : Yoga désherbage et ateliers pour enfants
- ❖ midi : « Pot luck » amenez un plat à faire découvrir et vos ustensiles et assiettes.
- ❖ 13 h 30 à 18 h : Tournoi de volley-ball et ateliers pour enfants
- ❖ 18 h : méchoui de porc de la ferme, amenez salades à partager ou tartinade à pain (la ferme fournit le pain) et vos ustensiles et assiettes.
- ❖ 19 h 30 feu de joie avec la conteuse Isabelle St-Pierre et le groupe les "dubterroristes" pour finir la soirée, amener vos instruments pour jammer avec eux.

COMMANDITÉ PAR : **FRITES ALORS**

Tagliatelle aux courgettes, au citron et au basilic frais

Ingrédients

Pour 4 personnes :

- 450 g de tagliatelle fraîche
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail, finement hachée
- 8 courgettes de petite taille
- Le jus d'un citron
- 1 botte de basilic frais
- 90 g de parmesan râpé
- Sel
- Poivre noir du moulin

Préparation :

- Nettoyer puis détailler les courgettes en petites rondelles.
- Hacher finement la gousse d'ail ainsi que le basilic.
- Verser l'huile d'olive dans une poêle, et faire chauffer à feu moyen. Ajouter ensuite l'ail émincé et faire colorer celui-ci pendant 30 secondes en remuant la préparation.
- Ajouter ensuite les rondelles de courgettes, et les faire cuire (toujours à feu moyen) pendant 2 à 4 mn ; en mélangeant.
- Verser ensuite le jus de citron et incorporer le basilic haché à la préparation. Bien mélanger et poursuivre la cuisson pendant 2 à 3 mn supplémentaires.
- Réserver sur feu doux pendant la préparation des pâtes.
- Faites cuire les pâtes fraîches pendant 2 à 4 mn dans un grand volume d'eau bouillante légèrement salée.
- Egoutter les pâtes en fin de cuisson, puis les ajouter à la poêle contenant les légumes et les herbes.
- Ajuster l'assaisonnement en ajoutant sel et poivre et saupoudrer de parmesan râpé. Bien mélanger à nouveau.

Présentation :

Présenter les pâtes bien chaudes dans un plat de service préchauffé, décoré de quelques feuilles de basilic et d'un supplément de parmesan râpé.