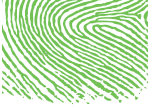




ARTISANS DU TERROIR CRÉATEURS DE BONHEUR

Par Yasmina El Jamaï



Depuis 1977, une famille de bons goûts du village de Saint-Paul-d'Abbotsford en Montérégie fait honneur à la tradition agricole locale en cultivant et en transformant les fruits de son labeur.

Quel meilleur endroit que le mont Yamaska pour que Réjean Guertin matérialise son rêve de faire connaître les délicieux produits naturels de sa région d'adoption! Le domaine Les Artisans du Terroir a porté ses fruits, à en juger par la qualité de ses cidres et vins. Sans oublier les confitures, gelées exquises et tartes de saison faites maison. Des produits savamment confectionnés selon des recettes traditionnelles et des petits secrets d'antan qui comblent de bonheur les papilles les plus exigeantes.

Le terroir, l'appel de la terre

Réjean Guertin a toujours été proche de la terre. Il a d'abord découvert l'art de fabriquer du cidre et du vin de bleuets alors qu'il travaillait au Lac-Saint-Jean, puis a fait l'acquisition à Saint-Paul de sa première ferme en 1977 où il s'est installé avec ses deux enfants David et Catherine et son épouse Céline.

« Nous avons été les premiers à planter des pommiers nés au Québec. Mes enfants ont grandi à mesure que ces arbres ont poussé », a précisé le fondateur d'Artisans du Terroir.

Les enfants de la famille Guertin ont unanimement et librement adopté les aspirations professionnelles parentales : David a suivi une formation dès 1991 au campus de Saint-Hyacinthe de l'Institut de technologie agroalimentaire (ITA), où il a acquis des connaissances dans les sphères de l'horticulture, des légumes et des fruits. Les Guertin ont ensuite

acheté une ferme plus vaste pour l'accueillir dans l'entreprise familiale en 1996, lorsqu'il a voulu s'y joindre. Annie pour sa part a intégré Les Artisans du Terroir en 2000, après avoir été initiée à la transformation alimentaire à l'ITA.

Cidre, vin, desserts artisanaux

Telle une prémonition, les vignes plantées en 1996 par papa allaient justement donner leurs premières récoltes en 2000. Depuis, les Guertin ont de quoi assouvir leur esprit entrepreneurial et créatif : « J'ai toujours voulu créer à partir d'un produit de base. De là est venu le défi de planter des vignes. Trois qualités sont essentielles pour devenir vignoble au Québec : être aventurier, persévérant et passionné », confie Réjean avec bienveillance.

Vin rouge, blanc, rosé, de glace, vin d'apéritif, vin rouge parfumé au cassis, vin d'hiver au chocolat... l'inventivité n'est pas en reste. Tandis que David s'occupe de l'arboriculture, Annie et son père créent de nouvelles recettes pour les marinades, vinaigrettes, sirops, compotes, gaufres et gâteaux de saison entièrement naturels. Cette année, ils explorent les possibilités de la cerise.

« Nous fabriquons des produits du terroir en petites quantités, manuellement. Notre accueil est chaleureux et personnalisé. La création, c'est ce qui m'anime », déclare Réjean. Sans oublier la rigueur, la discipline personnelle, l'enthousiasme et la passion qu'il a su transmettre à sa relève.