



Paysage de Lanaudière, confitures Simon Turcotte, ferme apicole Miel de Chez Nous, canard du domaine Mauré-Coutombe

## LES TRÉSORS CACHÉS DE LANAUDIÈRE

LA RÉGION DE LANAUDIÈRE, C'EST MON COIN SECRET. ENFANT, J'Y PASSAIS MES ÉTÉS AU BORD D'UN LAC. DEPUIS QUELQUES ANNÉES, J'Y DÉCOUVRE DES DÉLICES QUI FONT LA FIERTÉ DES ARTISANS DE LA RÉGION. POUR MON PLUS GRAND BONHEUR ET LE VÔTRE AUSSI, J'ESPÈRE. Photos David De Stefano

MON LANAUDIÈRE À MOI N'EST PAS AUSSI VASTE QUE SES 60 MUNICIPALITÉS. IL PASSE PAR JOLIETTE, LA CAPITALE RÉGIONALE, ET GRAVITE PRINCIPALEMENT AUTOUR DES VILLAGES DE SAINTE-MARCELLINE, SAINTE-BÉATRIX, SAINT-ALPHONSE-RODRIGUEZ, RAWDON, SAINTE-MÉLANIE ET SAINT-JEAN-DE-MATHA, À UNE HEURE ET DES POUSSIÈRES DE ROUTE DE MONTRÉAL. C'EST LÀ QUE J'AI APPRIS À CUEILLIR DES MÛRES SAUVAGES ET À PÊCHER AU BOUT DU QUAI.

Ma mère, native de la campagne, s'émerveillait devant un nid d'oiseau ou une mouche à feu, et nous avait fait la honte de notre vie en allant déterrer une pomme de terre à la sauvette dans un champ, juste pour nous montrer de quoi ça avait l'air.

Lanaudière-la-modeste s'est raffinée. Petit à petit, elle a séduit des passionnés, dont plusieurs contribuent au développement de l'agrotourisme. Si Charlevoix a d'abord innové avec sa Route des saveurs, Lanaudière propose dorénavant ses Chemins de campagne avec trois circuits agrotouristiques qui font oublier l'ancien pays du tabac. En août, les Fêtes gourmandes de Lanaudière rassemblent plus de 70 exposants à Saint-Jacques de Montcalm ([fetesgourmandes.ca](http://fetesgourmandes.ca)). Je m'y régale avec mes enfants, en prenant plaisir à constater la vitalité grandissante de la région. En voici quelques portraits.

#### UN VRAI CONFITURIER

Dès ses débuts, la confiterie En robe des champs s'est distinguée par la qualité de ses produits. Tout récemment, l'artisan-confiturier Simon Turcotte a eu l'audace d'afficher son nom et sa nouvelle image de marque pour mettre en valeur ses magnifiques confitures, gelées et tartinades. « Ma vocation est d'abord artisanale, et ma signature se reflète dans la qualité de mes matières premières. Je m'approvisionne à 90 % avec des fruits du Québec, si possible biologiques ou sauvages. Et je ne prépare que trois ou quatre kilos de confitures à la fois pour préserver la fraîcheur du fruit », me confie-t-il.

Deux produits se démarquent : la confiture poire-vanille-pamplemousse et la gelée de pommette au basilic frais, formidable pour accompagner les terrines et les viandes grillées. Si vous avez de la chance, lors de votre visite, vous pourrez voir le maître-confiturier à l'œuvre dans son atelier annexé à sa boutique. Ne manquez pas de repartir avec le coffret de la gamme « Le moment du fromage », quatre confitures, dont une de baies noires, poivre et réglisse. Quel accord de saveurs ! [confiturier.ca](http://confiturier.ca)

#### UNE BERGERIE PAS BANALE

Un très beau rang mène à la ferme-auberge de la Bergerie des Neiges. Le nom de l'endroit, empreint de douceur, cache la passion qui anime Desneiges Pepin. Cette avocate et citadine pure laine a réalisé son rêve d'enfance d'avoir une ferme. « Je suis encore membre du Barreau ! », dit-elle en riant.

### 3 ENDROITS POUR TROUVER DES PRODUITS LOCAUX

#### 1\ LE MAGASIN DE L'ABBAYE.

Les moines d'Oka sont maintenant installés à Saint-Jean-de-Matha. À la boutique (ouverte sept jours sur sept), on peut se procurer du chocolat, des gâteaux aux fruits, des gâteaux aux dattes et du caramel faits sur place par les moines, et aussi des produits du terroir tels que confitures, fromages (dont le fromage Oka), marinades... [abbayevalnotredame.ca](http://abbayevalnotredame.ca)

#### 2\ LE MARCHÉ PUBLIC DE JOLIETTE.

Entièrement rénové, il vaut le coup d'œil. Ouvert du jeudi au samedi, de mai à octobre. On peut y faire le plein de produits locaux : fruits, légumes, miel, pains bios, fromages, fleurs... Sur la place Bourget, au centre-ville de Joliette.

#### 3\ LA FERME RÉGIS.

Une épicerie à ciel ouvert. C'est charmant. Le choix des fruits, légumes, fromages et charcuteries est impressionnant. Ouvert d'avril à octobre, sept jours sur sept. À Notre-Dame-des-Prairies (40, rang de la 2<sup>e</sup> Chaloupe).

Artisan-confiturier Simon Turcotte, ©PHIE D'AGNEAU/JOUCE AU MIEL, PHOTOGRAPHIE ET STYLISME ACCESSOIRES SOPHIE CARRIÈRE, STYLISME CULINAIRE ETIENNE MARQUIS



carrés d'agneau glacés au miel

