

---

# FERME HOVINGTON - ENTREVUE

---

Régulièrement, nous vous présenterons une entrevue avec l'un des promoteurs de la ferme Hovington afin que vous puissiez connaître leurs produits et leurs projets de développement. Ce mois-ci, **LES CAMERISES DU PRODUCTEUR STEVE GAGNÉ**. Cette entrevue est réalisée par Andréanne Jean, agente de développement et chargé du projet de la ferme Hovington.

## **Quel est le nom de votre entreprise et qui en fait partie?**

Le refuge de l'Érablière. Même si je cultive la camerise sur la terre à la ferme Hovington, je possède également une érablière et des chalets touristiques qu'il a incorporés sous le même nom d'entreprise.

## **Depuis combien de temps cultivez-vous ce petit fruit et pourquoi?**

Je cultive la camerise depuis les premiers balbutiements du projet de revitalisation de la ferme Hovington. Cela fait maintenant quatre ans que je travaille la terre à la ferme.

*Steve a choisi de cultiver la camerise suite à une discussion avec l'agronome de la MAPAQ responsable du projet de revitalisation de la ferme Hovington. Ce professionnel lui avait parlé des avantages de ce produit ainsi que la méthode pour cultiver ce petit fruit peu connu. Steve a été rapidement convaincu par cette culture et s'est lancé dans cette aventure.*

## **À quelle période pouvons-nous venir faire l'autocueillette de camerise?**

La période de la cueillette dure approximativement trois semaines et débute vers la mi-juillet. Si vous souhaitez faire la cueillette de ce délicieux petit fruit, vous n'avez qu'à vous rendre sur place durant cette période. Je serai présent sur place et pourrai vous remettre un contenant de 1 litre que vous aurez le loisir de remplir vous-même, pour un montant de 5\$. Si je ne suis pas présent à votre arrivée, vous pourrez me contacter en composant le numéro se trouvant sur la pancarte d'accueil.

## **Où pouvons-nous déguster vos produits à Tadoussac?**

Vous pouvez délecter des produits à base de camerise dans deux entreprises de Tadoussac: La Microbrasserie de Tadoussac brasse une bière avec mes camerises et le café Gelateria, du restaurant Chez Mathilde, vous propose un gelato confectionné avec mes camerises.

## **Comment bien savourer votre produit? (Ex : recette ou dérivé de produit)**

Je vous suggère de cuisiner la camerise comme si vous cuisiniez le bleuets ». Alors, pourquoi ne pas essayer des muffins, tartes ou confitures à la camerise!

## **Que préférez-vous dans le travail d'agriculteur?**

C'est l'appel de la terre ainsi que la liberté de ce dur travail que je préfère!



**Merci Steve et  
bonne récolte 2019!**

