



CAHIER DE PRESSE

Journal : L'Avantage
Tirage : 41 000 exemplaires

Date : 26 novembre 2004



La Ferme biologique Tersoleil

Lors de notre visite au salon des Métiers d'arts du Bas-Saint-Laurent, hôte des « Saveurs du Bas-Saint-Laurent », l'entreprise Tersoleil présentait ses concentrés de fines herbes.

Nous avons vite compris la pertinence du mot soleil dans l'identification visuelle : quelle clarté dans les explications de madame Chantal Duchesne, étudiante en herboristerie médicinale et gestionnaire. Déjà là il y a de la vie dans l'entreprise.



L'entreprise se spécialise dans la culture de fines herbes

Cette entreprise fabrique et propose trois sortes de fines herbes telles que le basilic, la coriandre et le persil fleurs d'ail pour agrémenter de saveurs nos recettes ou, comme dit le slogan, de senteurs suaves !!! Sans le savoir, vous en retrouvez dans vos mets quotidiens tels les produits de boulangeries, les viandes de boucherie ou sur les menus d'hôtes proposés par les restaurants, les bonnes tables de Fiest du Québec.

Les propriétaires de l'entreprise ont voulu créer un produit unique en se démarquant de ceux existants. Donc les concentrés de fines herbes fraîches de la ferme biologique Tersoleil sont sans agent de conservation, fabriqués avec des produits sélectionnés. Les fines herbes donnent une orientation de parfum à une recette et une fraîcheur à la cuisine ; par une simple dégustation sur un canapé la qualité du produit est concluante.

Que dire maintenant de l'utilisation du basilic dans des spécialités italiennes, des pâtes alimentaires, la coriandre sur un sauté de pilettes, le persil fleurs d'ail dans les

farces pour accompagner la dinde, une salade composée ou dans une sauce trempe.

Cette entreprise jeune de 6 mois sur le marché du détail, mais en gestation depuis de 7 ans, a maintenant pris niche au sud de Trois-Pistoles, au 136, Grande Ligne Sud, Saint-Cyprien, entourée de paysages montagneux, ce qui en fait un terrain propice pour la culture des fines herbes.

Piqués par la curiosité, nous avons bénéficié d'une visite au royaume des herbes aromatiques, comme l'appelle le propriétaire. Dès notre arrivée, nous avons pu constater l'investissement et l'ampleur du travail qui a été fait. Nous avons rencontré sur place le conjoint copropriétaire, monsieur Jean Marc Bélanger, cuisinier de formation et chef dans différents grands restaurants.

Surtout passionné de la bonne cuisine aromatisée, il décide de développer cette passion en suivant une formation en horticulture maraîchère écologique et devient le maître à penser en matières de qualité et de développement de l'entreprise.

C'est tout un petit domaine qui s'ouvre à nous, amateurs d'arômes. Durant la saison, de juin à décembre, on peut visiter la serre, qui déborde

de senteurs, la culture en champ et une boutique antique où l'on peut acheter les produits de l'entreprise et des spécialités artisanales.

Dans leur élan, ils nous promettent pour bientôt un Pesto Laurentien sans gluten, élaboré à base de produits bio régionaux et, pour les restaurateurs, en plus des saveurs disponibles, du thym, de la ciboulette et du basilic pourpre : le tout concentré et en pots de 90 g, distribués par le grossiste Multisaveurs distribution, ou en sachets de 95 g (6 portions) sous vide et réfrigérés, à partir de 4,99 \$. Ceux-ci sont disponibles, entre autres, aux marchés GP, à la COOP Alina, chez IGA Mont-Joli et à l'épicerie du village de Saint-Cyprien. Alimentation D.G.C. Caillouette.



136, Grande Ligne Sud
Saint-Cyprien G0L 2P0
Tél. : (418) 963 7374
Fax : (418) 963 7374
Courriel :
tersoleil@sympatico.ca



Félicitations à Chantale et Jean-Marc pour leur initiative et pour la création de l'entreprise TerSoleil. La meilleure des chances dans leurs projets futurs.



Membres du conseil
M. Michel Laporte MAIRE
CONSEILLERS : M. Martin Ouellet, M. Alain Denis,
M. Brossin Charlot, Mme Josée Roy,
Mme Francine Ouellet, M. Jean April

Desjardins
Caisse populaire
de Saint-Cyprien

Conjuguer avoirs et être

Bravo pour votre
nouvelle entreprise.

126, rue Principale, C.P. 117
Saint-Cyprien (Québec) G0L 2P0

Bonne chance à Jean-Marc et Chantale pour la création de TerSoleil. Toute l'équipe de La Fromagerie des Basques

FROMAGERIE DES BASQUES ENR

67, Route 132, Trois-Pistoles • 851-2189

Intéressé par la cuisine du terroir ?

Procurez-vous le magazine Enfin !
Entièrement réalisé à Rimouki.

Chaque mois, nous vous invitons à découvrir les artisans de chez nous, tel que Tersoleil, par le biais de recettes et de reportages.

Disponible en kiosque

