

Saveurs d'ici



Le côté chic de la pomme

Au premier coup d'œil, on croirait pénétrer dans un de ces chics vignobles de la Californie. Le raffinement de la boutique des Vergers Lafrance, à Saint-Joseph-du-Lac, et les soins apportés à tous les bâtiments et aménagements qui l'entourent, contrastent avec les traditionnels kiosques champêtres de la plupart des vergers du coin.

«On voulait changer l'image des produits de la pomme, explique Julie Hubert, l'épouse d'Eric Lafrance et copropriétaire du domaine. Il a fallu éduquer les gens pour les convaincre que nos cidres de pomme sont des produits de qualité supérieure. Aujourd'hui, on vient chez nous pour cueillir des pommes, mais surtout pour vivre une expérience.»

On y vient pour déguster leurs cidres de glace et autres alcools, plusieurs fois primés dans le cadre de différents concours internationaux, respirer le parfum enivrant des pommiers en fleurs au printemps, pour goûter les fameux beignets aux pommes d'Odette, la maman de Julie, leur caramel aromatisé au jus de pomme et repartir les bras chargés de pommes fraîchement cueillies en saison.

Eric Lafrance porte la pomme dans son cœur depuis l'enfance. Il a grandi dans ce verger, celui de son père, Georges Étienne. Le domaine, qui ne cesse de grandir chaque année, appartient aux Lafrance depuis trois générations. Au fil des ans, il a racheté

toutes les terres de ses parents. Aujourd'hui, lui et son épouse, Julie Hubert, règnent en maître sur un magnifique verger où, chaque printemps, fleurissent quelque 13 000 pommiers, dont une nouvelle section de 1200 pommiers cultivés de façon biologique. Le reste du verger est cultivé en utilisant un minimum de pesticides.

NOUVEAUX MARCHÉS

Sous leur règne, le verger a pris le virage de l'agrotourisme. Dans les années 1980, les parents d'Eric ont perdu leur contrat avec Steinberg, leur principal client. Se contenter de vendre des pommes dans les supermarchés devenait difficile. Il fallait trouver de nouveaux marchés.

Le jeune agriculteur rêvait depuis un moment de se lancer dans la production de cidres et autres produits dérivés de la pomme, mais aussi d'attirer des gens à la ferme. Inspiré par son père, Eric a commencé à fabriquer son propre cidre en 1997, avec l'intention de le commercialiser. «On a osé ouvrir une bou-

tique, offrir des dégustations sur place et des balades dans le verger. En 1994, nous étions les premiers de la région à offrir ce genre d'expérience avec Inter-miel», évoque Julie.

HAUTE FRÉQUENTATION

Leurs efforts ont porté leurs fruits puisqu'ils accueillent aujourd'hui pas moins de 100 000 visiteurs en deux mois durant la saison des pommes et exportent désormais leurs produits sur les marchés internationaux. Pour ceux qui recherchent un endroit peu fréquenté et n'endurent pas les embouteillages, l'endroit est à éviter les week-ends pendant la saison de l'autocueillette.

Jardin d'Eden et Légende d'Automne ont été leurs premiers cidres tranquilles. Ils ont maintenant une vingtaine de produits alcoolisés sur leurs tablettes, tous produits sur place de A à Z. L'œnologue, c'est lui. Eric fait toutes ses recettes lui-même. «Nous ne sommes pas des *gentlemen-farmers*. Nos produits sont authentiques», insiste Julie.

Les Vergers Lafrance

1473, chemin Principal
Saint-Joseph-du-Lac,
Québec
450-491-7859
www.lesvergerslafrance.com

Produits vedettes



Geneva à 8 % d'alcool
Cidre mousseux gazéifié fait à partir de la pomme Geneva, une pomme à chair rouge qui donne une couleur rosée au produit.



La cuvée 525 (nouveau)
Cidre sec bio, léger au goût. Délicieux en cocktail, agrémenté du Cidre de glace Domaine Lafrance. En vente dans tous les Metro.

Le tonnelet à 18 % d'alcool

Cidre apéritif né de la fusion d'une eau-de-vie de cidre et du cidre de glace Domaine Lafrance. Vieilli en fût de chêne, il dégage des arômes prononcés de bois et de fruits secs.

Beignes aux pommes

Vendus toute l'année, les week-ends. Odette, la mère de Julie, prépare sa pâte elle-même et on les fait cuire sur place.



Les produits sont en vente dans leur boutique et dans toutes les succursales de la SAQ.

Renée Laurin
collaboration spéciale

