

Cette  
semaine

Au jardin  
des artisans

Les  
Artisans  
des  
saveurs<sup>MD</sup>

## La fabuleuse fraise CHARLOTTE est enfin arrivée !!

Il y a longtemps qu'on l'attendait, la reine des fraises est maintenant disponible chez Hector Larivée, une exclusivité totale, Charlotte est introuvable ailleurs.

C'est de loin la fraise la meilleure au monde, tous les chefs qui ont visité le jardin ont dit la même chose :

" c'est la meilleure fraise de ma vie". Meilleure que sa mère, la réputée MARA DES BOIS

Son goût est d'une rare complexité, on est totalement transporté dans un autre univers gustatif. La phrase qu'on entend le plus souvent : " c'est comme du bonbon !

Tous les chefs qui y ont goûté ont pris bien soin de me contacter pour savoir quand elle serait disponible. Voilà, c'est maintenant. Elle ne sera pas disponible tout le temps, sa production vient par vagues, c'est de plus une fraise qui réagit plutôt mal aux ajouts d'engrais. Si on en met trop, elle ne donne que des feuilles. Sa production est moindre, mais toute son énergie se consacre à bâtir du goût.

**PROFITEZ-EN PENDANT QU'ELLE PASSE, VOS CLIENTS VOUS EN REMERCIERONT !**



 **HECTOR LARIVÉE**

Contactez votre représentant : 514 521-8331

Petites  
infos

# Au jardin des artisans

Les  
As  
Artisans  
des  
saveurs<sup>MD</sup>

## Nos tomates KORA, cerises, raisins et notre MIXTO, un mélange multicolore de petites tomates sont disponibles !

La production en champs est lancée et les volumes augmentent rapidement, mais elles sont disponibles dès maintenant.

Nous avons longuement sélectionné les variétés de notre MIXTO. Il n'y a aucun équivalent sur le marché : il y en a de toutes les formes et de toutes les couleurs, À LA DEMANDE DES CHEFS qui voulaient offrir de façon simple beaucoup de variété à leurs clients.

Cultivées selon le protocole ARTISANS DES SAVEURS (voir page suivante), ces tomates sont des variétés de tomates paysannes, pas des variétés issues de laboratoires. Ce sont des variétés que l'on retrouve dans les jardins des amoureux de la tomate.

Plusieurs de ces variétés sont anciennes. Elles ont un goût exquis et sont nourries de Stimyla, un mélange d'algues fermentées qui en augmente le taux de sucre, les qualités nutritionnelles et gustatives grâce à une énorme quantité de minéraux naturels.

Notre Kora est une tomate cerise mais c'est une mini beefsteak que les chefs adorent quand ils viennent au jardin. Elle a un goût très riche de tomate ancienne, c'est d'ailleurs une très vieille variété patrimoniale grecque.

Aux ARTISANS DES SAVEURS, nous parcourons le monde entier pour dénicher des variétés exclusives de légumes exquis.

# Au Jardin des artisans



## Les Artisans des Saveurs, c'est quoi ?

Par Michel Lachaume

Tout a commencé lorsque Daniel Larivée, président du Groupe Tomapure et copropriétaire d'Hector Larivée a pris une importante décision : il faut travailler à une agriculture plus saine. Dans le monde idéal de Daniel, comme le mien, tout devrait être bio. Mais on vit dans le monde dans lequel on vit. L'engagement de Daniel Larivée n'en est que plus important.

J'ai été recruté comme expert en diversité génétique. J'ai testé des milliers de variétés de légumes dans ma vie. J'en ai créé quelques-unes, mais ma fierté est d'avoir parcouru les banques génétiques (sous-financées et qui se vident à une vitesse alarmante pour faire place aux hybrides de laboratoire) à la recherche de saveurs patrimoniales oubliées...J'ai un réseau mondial de collaborateurs passionnés du goût.

### SAVEURS PATRIMONIALES

Voici deux mots clés. Retrouver le goût d'antan, alors que l'agriculture nourrissait à la fois l'âme et le corps. Cela se fait de plus d'une façon : d'abord la génétique, nous recherchons des variétés anciennes du monde entier et aussi de nouvelles créées par des passionnés du goût, la plupart du temps eux-mêmes de grands protecteurs des variétés patrimoniales..

### UN PROTOCOLE UNIQUE

Pendant plus de 30 ans j'ai travaillé avec une philosophie différente de celle qui domine l'agriculture actuelle, où on travaille le sol et donne des engrais, qu'ils soient bio ou non. TROP DE GENS oublient que presque TOUS les processus vitaux sont hormonaux. TOUTES LES PANTES SUR TERRE ONT DÉJÀ ÉTÉ DES ALGUES. Leur patrimoine génétique en contient les preuves. J'ai toujours travaillé en fonction de cela. Rien n'est plus productif que les algues. Nous avons créé un complexe de plusieurs espèces d'algues et de plantes terrestres fermentées extrêmement puissant qui AUGMENTE les récoltes et la QUALITÉ des fruits et légumes, en DIMINUANT la sensibilité aux maladies fongiques et aux insectes. Les fruits et légumes sont plus sucrés, contiennent plus de minéraux, ils sont plus nourrissants et se conservent beaucoup plus longtemps PARCE QU'ILS SONT PLUS VIVANTS.

L'an dernier, notre producteur de fraises a fait 200% de la récolte de l'année précédente sur 50% de l'ancienne superficie, tout en diminuant de 83% ses épandages de fongicide... Toutes nos recherches sont faites en bio, sans pesticides.

### NOS FERMES

Les résultats de nos recherches de saveur au Jardin des Artisans sont ensuite cultivés sur la ferme de Richard et Lillianne Beauregard et celle de Michel et Victoire Palardy. Les légumes et fruits de ces fermes ont été cultivés selon notre protocole, soyez certains qu'ils seront délicieux, très vitaminés et nourrissants...