

Agroalimentaire

La fleur d'ail du Petit Mas unique au monde



Josiane Guay

josiane.guay@latribune.qc.ca
SAINT-MALO

Seize ans que déjà Le Petit Mas de Saint-Malo fleurit sur les tables de toutes des régions du Québec grâce à un bouquet de fleurs insolites, délicates et combien délicieuses, des fleurs d'ail.

Miraculeuse découverte au tournant de la décennie 1990, la fleur d'ail de Christiane Massé et Jean-Philippe Petiot s'avère aussi une savoureuse exclusivité mondiale que courtisent d'ailleurs deux groupes de Français.

Entreprise dans la fleur de l'âge, pour ne pas dire dans la fleur d'ail, Le Petit Mas a toutefois connu des crises d'adolescence qui, «à deux reprises, ont passé tout près de nous faire abandonner le projet», mentionne Mme Massé, qui ne jure que par la persévérance.

Cumulant recherches et fructueuses collaborations, l'entreprise innovatrice a notamment développé une fermentation contrôlée qui utilise une culture bactérienne active spécifique aux végétaux.

Mis au point de concert avec Caldwell Bio Fermentation Canada Inc., de Martinville, ce procédé a permis, depuis 2001, une amélioration du goût, de la couleur, bref de la qualité du produit.

Les neuf feuilles

Il était une fois... un acre et demi d'ail biologique, certifiée par Garantie Bio-Ecocert, cultivée dans les hauteurs de Saint-Malo. Semé en septembre, l'ail dit automnal sommeille tout l'hiver avant d'être réveillé par les rayons printaniers du soleil. S'étirant alors vers le ciel, l'ail déploie neuf feuilles au sommet desquelles trône la fleur d'ail, en bouton. Un bouton en tire-bouchon qui pointe son nez démesurément long aux mains qui le cueillent au solstice d'été précisément.

Encore tendres, les fleurs d'ail en devenir sont ensuite hachées et mises à fermenter dans l'huile pendant une douzaine de jours à l'aide d'une culture bactérienne qui abaissera le pH, conférant ainsi une grande stabilité au produit.

Quand séduction rime avec dégustation

Après une maturation de deux mois en chambre froide où elles ont développé tout leur goût, les fleurs d'ail sont mises en pot à la cuillère. Conquérant ensuite plus de 1000 points de vente au Québec, les fleurs d'ail biologiques et conventionnelles fermentées dans l'huile du Petit Mas séduisent avec finesse poissons, fruits de mer et pâtes, pour n'évoquer quelques unes de ces expériences infinies proposées sur leur site Internet <http://www.produitsdelafirme.com/petitmas/>.

Facile à digérer et rehaussant le goût sans le masquer, «ne les cherchez surtout pas, demandez-les à votre épicier», invite la chef cuisinière qui vend également à la ferme les fleurs d'ail fraîches et l'ail biologique proprement dit.

Un petit coup de fil au 849-1564 ou au 658-3321 pour s'assu-



La Tribune, Josiane Guay

Miraculeuse découverte et exclusivité mondiale, la fleur d'ail du Petit Mas de Saint-Malo permet à Christiane Massé et à son associé, Jean-Philippe Petiot, d'offrir un assaisonnement délicatement délicieux et polyvalent.

rer de la disponibilité et rendez-vous au 5, route 206 à Saint-Malo.

Ayant provoqué une grande séduction en multipliant les salons et les dégustations, Le Petit Mas est entré dans les habitudes culinaires québécoises. En croissance continue, l'entreprise doit d'ailleurs s'alimenter en fleurs d'ail en provenance de l'Ontario pour produire ses 23 tonnes annuelles.

Le bio, un choix... logique

Rêve d'auto-suffisance et de retour à la terre, le projet de Christiane Massé et Jean-Philippe Petiot fait des petits puisque Julien, le fils bio jusqu'aux os, se lance cette année dans la production de légumes biologiques.

«La culture biologique est pour nous un choix logique. Elle maintient la fertilité des sols tout en ne détériorant pas l'environnement», justifie

Mme Massé, «Mais c'est un choix, de un, qui n'en sera bientôt plus un vu la situation mondiale et, de deux, qui doit d'abord être issu d'une volonté politique pour se multiplier», soutient-elle.

Déjà 16 ans que Le Petit Mas se trace un avenir prometteur en s'attablant à un autre projet de recherche tout en continuant sa mise en marché en sol québécois.