

Au Blanc Marronnier

Racine

L'Estrie, ses municipalités et ses régions

Chaudière-Appalaches
(12)

Centre-du-Québec
(17)

Montérégie
(16)

2

3

7

Racine

1

6

4

5

États-Unis

Liste des MRC
1. Sherbrooke
2. Des Sources
3. Val-Saint-François
4. Memphrémagog
5. Coaticook
6. Haut-Saint-François
7. Le Granit

lumière



José Larouche

Les hivers de formation

À la ferme et au gîte Au Blanc Marronnier, José et Germain ont fait de leur retour à la terre un projet de vie lumineux. Inspirés par la découverte de la camerise, ils aménagent en 2016 une culture biologique qu'ils interprètent à travers des créations culinaires raffinées.





José Larouche et Germain Cadotte sont copropriétaires de la ferme et du gîte « Au Blanc Marronnier ». Son nom garde vivante la mémoire d'un arbre et d'une histoire qui leur tiennent à cœur. Germain, ancien designer, et José, issue d'un milieu artistique, ont choisi de revenir à la terre.

—

Leur goût pour la cueillette, né des étés passés en famille, inspire aujourd'hui ce lieu. Leur rêve de vie rurale s'est d'abord exprimé par un projet de ferme laitière, freiné par les contraintes financières. La découverte des tables champêtres les a inspirés à valoriser leurs propres produits.



L’aventure de la camerise

Après avoir envisagé le cassis, ils découvrent la camerise, un petit fruit qu’ils n’avaient même pas goûté mais dans lequel ils voyaient un projet fidèle à leur désir de se démarquer. Originaire de Russie et améliorée par un professeur de la Saskatchewan, la camerise a été introduite au Québec par des producteurs du Lac-Saint-Jean. Germain, conseillé par un agronome, a aménagé trois acres pour les camérisiers en 2016, issus de sept variétés.





Il est le « gars de terrain », soucieux de la beauté des rangs, apportant sa touche de designer à l'agriculture. Le couple opte pour la régie biologique, démarche pour laquelle José est formée grâce à la formation continue offerte par l'UPA.

Il a fallu quatre ans avant la première récolte du fruit. Pour bâtir sa clientèle, José et Germain se font connaître au marché Locavore de Racine avec des raviolis aux légumes provenant du potager, ainsi que des desserts et confitures créés avec leur fils cuisinier.





Depuis trois étés, Roxanne, leur fille revient volontairement, fidèle aux périodes plus intenses de cueillette et à l'appel de la terre. La récolte des camerises s'étend de la mi-juin à la mi-juillet au rythme des belles journées. Au départ, ce petit fruit suscitait l'hésitation des gens du marché.

À force de présence et de passion, il s'est taillé une place dans le cœur des habitants. Leur atelier est un local de deux salles où prennent forme notamment confitures, sorbets, gâteaux, tartes et autres douceurs, auxquelles s'ajoutent des créations uniques.





Des petits fruits aux grandes créations

José valorise le côté acidulé du fruit, le mariant à la rhubarbe. Elle adore faire découvrir ses produits au public, comme ses bûches de Noël mariant camerise, érable, fève tonka, miso et champignons séchés.

José et Germain considèrent leur ferme comme un projet de retraite, offrant un revenu comparable à celui de leur gîte, mais surtout une meilleure qualité de vie. Ils privilégient la vente directe afin de sensibiliser les consommateurs à la réalité agricole.

L’harmonie

Leur marque, « Juré Sucré », incarne leur désir de partager le plaisir et la gourmandise de la camerise. Malgré les exigences du travail agricole et celles des obligations administratives, José et Germain trouvent leur épanouissement dans ce mélange unique d’agriculture biologique, de créativité culinaire et de connexion profonde avec leur communauté.

Quel est le rythme de la vie idéale ?

Avec la participation financière de :

Québec

MRC DU VAL-SAINT-FRANÇOIS

Développement Val-Saint-François
2026 — Photoreportage, graphisme
et coordination: Jean Gardy Philistin
Éliot B. Lafrenière et Véronique Gagnon