



Elle compte sur ses moutons!

LASSE DE SA PROFESSION D'AVOCATE, DESNEIGES PEPIN A EU L'IDÉE DE SE TRICOTER UNE NOUVELLE VIE EN S'OFFRANT UNE BERGERIE, PUIS UN GÎTE. TROIS ENFANTS ET DES CENTAINES DE MOUTONS PLUS TARD, ELLE AFFIRME QUE LE BONHEUR EST DANS LE PRÉ.

Par ANNICK DUCHATEL Photos: MARIE-REINE MATTERA



Je m'en veux d'avoir traîné en chemin avant d'arriver à la Bergerie des Neiges, à Saint-Ambroise-de-Kildare. En flânant dans ce joli village de Lanaudière, j'ai manqué un heureux évènement. Desneiges Pepin, propriétaire de la bergerie et du gîte, m'avait dit au téléphone qu'elle était en pleine période d'agnelage. J'aurais donc sûrement l'occasion pendant mon séjour d'assister à une naissance. Mais voilà, j'ai raté d'une heure seulement la venue au monde d'un agneau.

La jolie femme de 50 ans m'accueille et m'entraîne aussitôt dans sa bergerie, où le concert de bêlements est étonnant: les 175 brebis ont des registres de voix variant du soprano au contralto! Des personnalités différentes aussi, qui vont de l'agnelle aventureuse se faulant hors de son enclos pour explorer les allées à la brebis zen qui quémante des caresses: «Elle a le don de calmer ses compagnes, dit Desneiges. Le mouton est un animal à la fois curieux et inquiet.»

À voir l'agilité avec laquelle mon hôtesse saute par-dessus les barrières de la bergerie, l'élevage des moutons garde en forme! Le nouveau-né prend des forces dans la partie «maternité» avec sa mère, une jeune brebis de race Cheviot. La bergère le dépose dans mes bras: une petite chose aux grands yeux noirs, encore humide. Je me sens fondre. Parmi les bébés animaux, l'agneau est assurément un des plus craquants.

Mais où sont les garçons, enfin, les béliers? Desneiges me conduit dans la salle principale, où se trouve le gros du troupeau, en plein repas. Dans un coin, neuf mâles robustes savourent leur foin. Si peu, avec tant de brebis à honorer? «En période de rut, chacun rencontre 25 brebis. Ils "travaillent" avec tant d'ardeur qu'ils maigrissent beaucoup. Mais le reste de l'année, ce sont de gros pachas...»

* * *

LE NOM DE DESNEIGES S'AFFICHE FIÈREMENT SUR LE SILO qui domine la vaste bergerie, laquelle arbore des cadres rose vif lui donnant une touche toute féminine. «Il y a encore

peu de femmes à la tête d'exploitations agricoles, mais leur nombre augmente, même si ça reste un milieu masculin.» Desneiges n'a eu aucun mal à suivre cette voie: elle rêvait d'une ferme depuis l'enfance. «J'ai toujours voulu travailler avec des animaux, même si je suis née en ville, à Laval. Peut-être parce que mon père, qui me trouvait un peu renfermée à l'adolescence, m'avait acheté une jument arabe, devenue ma grande confidente.»

Elle s'oriente malgré tout vers le droit, pour faire plaisir à son paternel. «J'aime aussi défendre des causes. C'est profondément ancré en moi.» Puis elle rencontre Pierre Juillet, professeur de musique au primaire. Quand elle passe son examen du barreau, elle est enceinte jusqu'aux yeux. «Ma bedaine dépassait de la toge!»

La jeune femme tâte un peu du métier d'avocate, assez pour voir que ça ne lui convient pas. Par ailleurs, son rêve d'avoir une ferme — partagé par Pierre — est tenace. «On voulait de l'espace pour notre famille et plein d'animaux!»

En 1985, séduit par Lanaudière et son authentique ruralité, le couple débarque dans une ferme abandonnée de Saint-Ambroise. «La maison était belle, avec sa forme carrée et sa belle ornementation.» Pour le reste, tout est à construire. «Les gens de la région nous ont vus venir d'un œil suspicieux: encore des citadins qui voulaient jouer aux fermiers! On ignorait tout, c'est vrai, mais on ne s'en cachait pas.» ▷

Cette page et page de droite Dans cette bergerie, où les cadres rose vif apportent une touche féminine, Desneiges et sa famille vivent en harmonie avec leurs 175 brebis, provenant de 9 races différentes.





Côtelettes d'agneau au Freddo, p. 108

Mais alors, pour quel élevage opter, c'est-à-dire lequel serait modérément compliqué? «Le mouton s'est imposé. C'était novateur au Québec, et j'adorais tricoter. Je l'ai même fait pendant mes cours de droit. Mes professeurs n'y trouvaient rien à redire puisque j'avais de bonnes notes!» Mais comme, au Québec, le mouton n'est pas élevé pour la laine, Desneiges s'oriente vers la viande: «On a tricoté... de la saucisse!» Elle avoue qu'aimer les animaux et vivre de l'abattage, c'est le paradoxe de sa vie. «Mais quand on apprécie un bon gigot, il faut assumer. Et puis, je respecte mes bêtes. Les brebis sont d'excellentes mères. Même si on essaie de ne pas s'attacher, de ne pas leur donner de noms, il y en a toujours qui arrivent à se faire aimer.»

Une fois la vocation trouvée, il reste un petit problème: le couple n'a pas un sou en poche. L'irréductible Desneiges entre alors dans une banque de Joliette. «Je leur ai dit: "Voilà, je suis avocate, j'ai besoin d'un prêt pour acheter une auto et me lancer en affaires." Prêt accordé! J'ai pris cet argent et je l'ai utilisé comme mise de fonds sur l'hypothèque de la ferme. Quand on veut réaliser son rêve, il faut de l'audace!»

* * *

PENDANT PRÈS DE 15 ANS, LA FERME ET LA FAMILLE PROSPÈRENT: après Johann et Vladimir, Ludovic montre le bout de son nez. «Pierre continuait à enseigner. Moi, je faisais des bébés et je gérais la ferme à temps plein!» Le troupeau augmente progressivement à 400 têtes. Comme si elle n'était pas assez occupée, Desneiges s'engage dans des activités syndicales et devient présidente de la Fédération des producteurs d'agneaux et moutons du Québec.

Elle y reste sept ans, soit jusqu'en 1999. «Je défendais près de 1000 producteurs d'agneaux lors de la crise de la tremblante du mouton. L'avocate en moi est ressortie: j'ai appris à chaper le ministre!» Elle fera aussi partie de l'exécutif de l'Union des producteurs agricoles.

En 1998, le couple achète l'ancienne école de rang, située tout près, pour la transformer en gîte. Les rénovations sont presque terminées quand un feu de cheminée provoque un incendie. «On a perdu 30 000 \$, mais les dégâts ont quand même été limités. On a toutefois dû exécuter des travaux qu'on ne voulait pas faire si rapidement.»

Peu après cette mésaventure, le sort frappe encore plus durement. En 2001, après avoir découvert que les bêtes de la bergerie sont liées à des troupeaux où on a rapporté des cas de tremblante, le gouvernement en exige l'abattage complet. «L'euthanasie s'est passée sur place, en une journée. C'est moi qui tenais mes bêtes et j'ai vu la frayeur dans leurs yeux, com-



«J'AI FAILLI
ABANDONNER LA
PARTIE. JE ME SUIS
DIT QUE JE POUVAIS
TOUJOURS REDEVENIR
AVOCATE, MAIS
L'AGRICULTURE,
J'AIME TROP ÇA.»



me si elles me disaient: "Tu nous as toujours nourries et soignées. Tu es sûre de vouloir faire ça?"» La famille entière se retrouve le cœur en miettes. Devant l'ampleur du désastre, le fils aîné du couple renonce à prendre la relève. «C'est dur de voir 16 ans de travail partir dans deux camions vers un site d'enfouissement.»

Le deuil est douloureux. «J'ai failli abandonner la partie. Je me suis dit que je pouvais toujours redevenir avocate. Puis, je me suis souvenue de cette chanson de Michel Rivard, *Schefferville*, qui disait: "C'est l'histoire qui décide si le poids de nos rêves nous entraîne dans le vide..." J'ai perdu ma mère très jeune, après l'avoir vue lutter avec courage contre le cancer du sein. Alors, je ne pouvais pas lâcher. Et puis, l'agriculture, j'aime trop

ça.» Quelques mois plus tard, de nouvelles bêtes arrivent au bercail. «Cette fois, on a choisi les Dorset comme race principale, plus résistante à la tremblante. Et les Suffolk à tête noire, ma race chouchou. On a aussi des Leicester, des Dorper, des Romanov... Neuf races en tout.»

La battante a relevé la tête et réfléchi. «Je me suis dit que 100 heures de travail par semaine (à part la famille, il n'y a aucun employé sur la ferme), la bergerie, le gîte, la boucherie, la boutique, la table champêtre (c'est Pierre qui cuisine) et les activités syndicales, c'était trop. On a donc opté pour un nombre plus raisonnable de bêtes.»

Mais on ne se refait pas. Même si la quinquagénaire songe parfois à abandonner le gîte pour respirer un peu, elle refuse de s'en défaire et cherche plutôt de l'aide. Forte de son expertise acquise sur le tas, cette pionnière de l'agrotourisme donne des cours dans toute la province. «J'ai même fait un stage en Hongrie pour être encore mieux informée.»

Son fils Ludovic s'apprête à prendre la relève et développe de nouveaux produits de charcuterie. Et Desneiges bouillonne d'idées pour intéresser les citadins en manque d'air rural. «On a équipé la bergerie d'un système audio et de panneaux explicatifs pour que les gens puissent s'y promener seuls.» Depuis l'été dernier, la Bergerie des Neiges offre également des papiers à pique-nique.

Aux murs du gîte trône une vieille photo des années 50 où une institutrice écrit au tableau «Soyons fiers d'être ruraux». Le dynamisme de Desneiges n'a rien à envier aux gens de la ville, même s'il essouffle un peu son entourage. «Pierre me dit que l'enseignement, c'est son hobby par rapport à la ferme. Quand septembre arrive, il soupire de soulagement. "Enfin les vacances!"» ▷

→ La Bergerie des Neiges
1401, rang 5, Saint-Ambroise-de-Kildare,
450 756-8395, bergeriedesneiges.com.



GIGOT D'AGNEAU AUX SAVEURS LANAUDOISES

(donne de 4 à 6 portions)

- 125 ml (1/2 t) d'huile d'olive
- 60 ml (1/4 t) de vinaigre de vin d'érable
- 30 ml (2 c. à soupe) de moutarde à la bière
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de romarin séché
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de sauge séchée
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de menthe séchée
- 1 gousse d'ail écrasée
- 1/2 gigot d'agneau de la Bergerie des Neiges
- 125 ml (1/2 t) de sirop d'érable

1. Mélanger tous les ingrédients, sauf le gigot et le sirop d'érable. Badigeonner la viande de cette préparation.
2. Placer le gigot sur la grille d'une rôtissoire et verser un peu d'eau dans le fond.
3. Cuire à découvert au four à 135 °C (275 °F), en arrosant souvent la viande avec le jus qui s'accumule au fond de la rôtissoire. Ajouter de l'eau au besoin.
4. Après deux heures de cuisson, retirer la grille et remettre le gigot au fond de la rôtissoire. Arroser du sirop d'érable.
5. Couvrir la rôtissoire et poursuivre la cuisson jusqu'à ce que la température intérieure du gigot atteigne 68 °C (155 °F); la viande sera rosée. Pour mesurer la température, insérer le thermomètre à viande dans la partie la plus épaisse du gigot.
6. Trancher la viande et la servir dans des assiettes chaudes.

ASTUCE

Cette façon de cuire le gigot à basse température garantit une viande tendre et juteuse. Rappelez-vous: à feu doux... comme un agneau!

LES BONNES ADRESSES DE DESNEIGES

■ Ferme Guy Rivest (fermeguyrivest.com)

«Un incontournable de l'agrotourisme dans Lanaudière, une région qui demeure authentiquement agricole. Au programme: autocueillette de fraises et de framboises, visite guidée, nouvelle boutique qui regorge de confitures, gelées, etc.»

■ Fromagerie La Suisse Normande (450 588-6503)

«Fabienne et Frédéric Guitel sont des passionnés. Ils font des fromages exceptionnels, que je sers au petit-déjeuner et à la table champêtre.»

■ Ferme La Terre des Bisons (terredesbisons.com)

«Une entreprise jeune et dynamique. On peut mieux connaître le bison, un animal fascinant, grâce à des visites guidées et à des promenades en charrette autour de l'enclos. Il est aussi possible de s'approvisionner en produits variés.»

■ Les volailles d'Angèle (volaillesdangele.com)

«Une autre exploitation agricole menée par une femme. Des poulets de grain, des pintades, des cailles et une boutique qui propose d'excellents produits: pâtés, rillettes, confits...»

■ Bonsai Gros Bec (bonsaigrosbec.com)

«Une halte exotique inattendue dans un joli site tenu par deux artisans passionnés, Suzanne Piché et Robert Smith.»

■ Clos St-Ignace (clos-st-ignace.com)

«Oui, on fait du vin dans Lanaudière! Les alluvions de l'Archipel du Lac Saint-Pierre sont propices à la culture de la vigne. Avec des techniques naturelles, Guy Chapleau et Guylaine Fauteux y développent du vin blanc sec, du muscat et du cidre de glace.»

CÔTELETTES D'AGNEAU AU FREDDO

(donne 4 portions)

- 60 ml (1/4 t) d'huile d'olive
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) d'herbes de Provence séchées
- 2 gousses d'ail hachées
- 12 côtelettes d'agneau de la Bergerie des Neiges
- 3 tomates italiennes mûres, en tranches
- 30 ml (2 c. à soupe) de câpres
- 180 g (6 oz) de fromage Le Freddo
- Fromage romano râpé

1. Mélanger l'huile d'olive, les herbes de Provence et l'ail.
2. Badigeonner les côtelettes de ce mélange. Couvrir et laisser reposer 1 heure au réfrigérateur.
3. Saisir les côtelettes des deux côtés (attention de ne pas trop cuire, elles doivent être rosées à l'intérieur) et les déposer sur une plaque de cuisson.
4. Déposer une tranche de tomate et quatre câpres sur chaque côtelette. Couvrir chacune d'une fine tranche de fromage Le Freddo. Saupoudrer le tout de romano.
5. Faire dorer les côtelettes au four, sous le gril, en surveillant bien. Retirer les côtelettes du four lorsque la température intérieure atteint 68 °C (155 °F).
6. Servir les côtelettes encore rosées dans des assiettes chaudes.

SUGGESTION

Remplacer les côtelettes par des tranches d'épaule d'agneau. ▼