

## Des champs de lavande à Stanstead

Couturier, Fabienne

Vous vous adonnez à passer par là, disons, en vélo- la route est invitante, la campagne généreuse, il y a juste assez de vallons et de collines pour que la bière fraîche soit bien méritée. En auto, ça se fait aussi, mais il faut absolument baisser les vitres.

Parce que tout à coup, au tournant du chemin, juste un peu passé le pont couvert de Fitch Bay, ça vous prendra au nez. Ce parfum bleu et subtil que le vent portera jusqu'à vous, c'est celui de la lavande. Elle s'étend là, en larges rangs bien denses qui strient la colline, comme sur les plus belles photos de Provence. On croit rêver.

Pierre Pellerin, quand il a eu cette idée, s'est fait traiter de fou: " Ça ne poussera jamais au Québec! " lui a dit un fonctionnaire du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation. Il n'en fallait pas plus pour donner raison à ce verbomoteur hyperactif: ça voulait au moins dire que personne ne s'y était vraiment risqué avant lui. Il a mis cinq ans à préparer son affaire après avoir vendu l'autre, qui distribuait dans le monde entier (sauf ici, preuve que nul n'est prophète en son pays) un instrument de son invention destiné à mesurer la qualité des réseaux électriques. Il a donc acheté cette terre, à 24 kilomètres de Magog. " Mais il fallait décider quoi en faire. Les animaux, ça ne m'intéressait pas. J'ai essayé les vivaces, mais c'est trop de travail pour ce que ça rapporte, et je trouvais que ça n'était pas assez original. "

C'est là que ses nombreux voyages d'affaires en France lui ont soufflé la solution. Il a repris sa valise et l'avion, mais pour aller chercher l'expertise qui lui manquait. Ça n'a pas été tout seul: " Les Français sont très jaloux de leur savoir, explique M. Pellerin. À la troisième question, ils se fermaient complètement. J'ai dû en rencontrer une bonne centaine pour avoir une ou deux réponses! " En Australie, heureusement, on s'est montré plus coopératif. Le reste, il l'a trouvé sur Internet. Comme Christine, sa nouvelle compagne, d'ailleurs. Ils se sont mariés juste avant d'ouvrir la ferme au public. Vive la Toile!

Maintenant, avec plus de 25 000 plants bien vigoureux, Pierre Pellerin s'enorgueillit d'être le plus important producteur de lavande d'origine contrôlée au pays, et le seul dans l'est du Canada. Il achète ses semences de labos accrédités en Australie, en Californie et en France, et il vise une expansion qui porterait sa plantation à 50 000, puis à 100 000 plants. S'il a loué son alambic l'an dernier, cette année, il y en a un tout neuf qui attend d'être monté. Il aura du boulot!

Pendant que nous parlons, les clients affluent. Il en est venu 1500 au cours du premier week-end d'ouverture! Pierre Pellerin, il le faut bien, est partout: il dirige les voitures vers le stationnement, répond à son portable qui sonne à tout bout de champ, explique à une cliente la différence entre le lavandin (un hybride de plusieurs espèces de lavande, utilisé surtout pour le savon et la lessive) et la lavande fine, ou officinale (celle qu'il cultive), dont on extrait l'huile essentielle aux fins de la parfumerie et de l'herboristerie. Débordé, il appelle Ezekiel à la rescousse. Ezekiel Sekuye est son bras droit. Il est Burundais d'origine, fraîchement débarqué au Québec après 10 ans passés dans un camp de réfugiés en Tanzanie, où, nous explique-t-il, il avait fondé une école secondaire. Il a perdu toute sa famille dans la tourmente qui a agité son pays en même temps que le Rwanda. C'est un bel homme solide (il le faut, pour survivre à tout ça), au regard magnifique et au sourire éclatant. Et ça lui plaît, ici? " Mais... c'est le paradis! " On le croit sur parole.

### Qualités et vertus

Devant la boutique aux volets bleus s'entassent des bouquets de lavande cueillie du matin, d'autres séchés, des plants en pot. Le parfum est omniprésent. Ces gens-là doivent bien dormir! Car les vertus relaxantes de la lavande sont les plus connues. Mais il y en a bien d'autres: on l'apprécie pour ses qualités antiseptiques, cicatrisantes, antifongiques et anti-inflammatoires. Elle calme les démangeaisons dues aux piqûres d'insectes, soulage l'eczéma et les dermatoses infectieuses. On dit que quelques gouttes frictionnées dans les cheveux peuvent prévenir les attaques de poux chez les enfants.

Dans le joli magasin en planches brutes, on trouve une trentaine de produits maison: du parfum d'ambiance, des laits pour le corps, des sachets de lin blanc joliment brodés et bourrés de fleurs, à mettre dans les placards ou les tiroirs pour éloigner les mites (c'est bien plus agréable que la naphthaline, et tout aussi efficace). Il y a une quantité de savons artisanaux que Pierre et Christine ont fabriqués durant l'hiver. À base d'huile d'olive, ils sont additionnés d'huile essentielle de lavande bien sûr, mais également d'orange et de citron, de basilic, de romarin... Il y a aussi de l'eau à mettre dans le fer à repasser, et des flacons d'huile pure, à chauffer doucement dans un brûle-parfum, ou à déposer (une ou deux gouttes) sur une ampoule électrique pour embaumer la maison tout en l'éclairant.

À la mi-août, on offrira du miel de lavande. Car la plante bleue se mange aussi. " Mettez une poignée de fleurs dans la cavité d'un poulet, assure M. Pellerin, intarissable. Ça donne un goût... Mmm! incroyable! " (Mais c'est qu'il est gourmand, avec ça!) On peut en ajouter dans la crème caramel, dans les sauces... Les recettes abondent.

Et si on veut en cultiver, il faut simplement savoir deux ou trois trucs: elle fleurira sans peine en zone 4 ou plus, dans un sol assez pauvre, pourvu qu'on l'éloigne des autres vivaces et qu'on la couvre d'un bon paillis l'hiver. Le plant mettra trois ans pour parvenir à maturité et embaumera votre jardin pendant une bonne dizaine d'années, après quoi vous devrez laisser reposer le sol avant d'en replanter. À l'intérieur,

on peut garder un plant de lavande jusqu'à deux ans sans problème.  
Puis on retourne faire provision chez Bleu Lavande, pour le plaisir.

**BLEU LAVANDE**

**891, chemin Narrow, Stanstead; 819-8876-5851; [www.bleulavande.ca](http://www.bleulavande.ca)**

**Pour s'y rendre: autoroute 10, sortie 115 vers Magog jusqu'à la route 141 Sud, puis route 247 Sud (chemin Narrow). Ouvert de 10 h à 18 h tous les jours jusqu'au 8 août, puis du mercredi au dimanche jusqu'à la fête du Travail.**

**Illustration(s) :**

Mailloux, RobertPierre Pellerin, le seul cultivateur de lavande officinale dans l'est du Canada, compte porter sa plantation à 100 000 plants avant longtemps.

**© 2004 La Presse. Tous droits réservés.**

Numéro de document : news-20040731-LA-0185

**PUBLI-C**news-20060815-VE-0022

Ce certificat est émis à **Mme Andréanne Desnoyers** à des fins de visualisation personnelle et temporaire.

Date de fin : **2007-05-04**

Le présent document est protégé par les lois et conventions internationales sur le droit d'auteur et son utilisation est régie par ces lois et conventions.