

La récolte d'Osiris

De producteur à vendeur, la qualité sur toute la ligne

PAR DANIEL GAGNON

Tous les grands chefs cuisiniers ont leurs secrets et leur petite touche personnelle. «Le secret est dans la sauce», comme disait l'autre. À La Récolte d'Osiris, à St-Marcel du Richelieu, Danielle Turpin et Daniel Bigras sont en train de modifier l'adage. Avec la qualité de leurs produits, on devra bientôt dire «Le secret est dans les fines herbes.»

Voilà trois ans maintenant qu'ils se concentrent exclusivement à cette production et une décennie qu'ils sont propriétaires de la ferme. Après avoir jonglé avec les productions, leur choix s'est arrêté sur les fines herbes. Pourquoi ? Daniel Bigras expose les raisons.

«La planification n'est pas aussi serrée avec notre nouveau travail. En plus, on ne travail plus avec risque aussi élevé de perdre de la marchandise qui peut périmer.

Et d'un autre côté, au moment de prendre la décision, nous nous étions rendus compte qu'il n'y avait pas de fines herbes produites au Québec avec la certification Bio. Comme ça manquait sur le marché, on s'est dit qu'on pouvait tenter une percée de ce côté-là.»

Le Délice d'Osiris: l'essayer, c'est l'adopter

La mise en marché n'est toutefois pas une étape facile quand on veut vendre un produit. Mais quand on produit, transforme et vend, il y a toujours un moyen de convaincre. «Notre meilleur argument de vente, ça reste notre produit. Quand on arrive quelque part, on ouvre les bouteilles et on fait goûter. En général, les gens en reviennent pas», explique Daniel Bigras. «C'est simple, une fois qu'on a goûté notre produit, on se rend compte de la différence de fraîcheur et de saveur. Et c'est bon pour le corps aussi. Je pense à

notre Délice d'Osiris par exemple, qui remplace le sel, avec seulement 5% du mélange qui soit constitué de sodium. La première fois, les clients achètent le petit pot, mais ils reviennent pour la grosse bouteille!»

Avant d'arriver sur la table, les fines herbes font du chemin

Bien avant d'avoir chouchouillé les palets des plus grands chefs. Bien avant d'avoir impressionné les Daniel Pinard et Ricardo de ce monde, les fines herbes de la Récolte d'Osiris ont du passer maintes et maintes fois sous l'œil scrutateur des producteurs. «Pendant la récolte, on écarte chaque petite mauvaise herbe que l'on peut



deux catégories de personnes soucieuses de leur alimentation. Les gens qui n'ont pas le temps de rien préparer et ceux qui, au contraire, se plaisent à passer du temps en cuisine. Et bien dans les deux cas, la Récolte d'Osiris peut se révéler un allié précieux. «Pour les recettes plus complexes, nous avons une série de produits qui peuvent rehausser le goût. Mais pour les gens qui, entre le travail, les enfants, la maison et le reste n'ont pas de temps à consacrer dans leur cuisine, juste de remplacer les fines herbes qu'ils utilisent par les nôtres et ils se rendront compte de la différence. C'est une question de goût tout simplement.»

Et on pourrait

croire qu'un produit aux allures «de luxe», comme ça est hors de portée de la bourse du commun des mortels. Rien de moins vrai. Comme une moindre quantité est nécessaire pour les repas, par utilisation, le prix a déboursé est comparable.

Que manque-t-il donc aux gens de la Récolte d'Osiris avant de devenir les leaders incontestés et le détour incontournable pour les grands et les petits chefs?

«Un peu de publicité! Comme tous nos clients sont satisfaits, s'agit de se faire connaître le plus possible et surtout, de toujours continuer à garantir à nos clients les meilleurs produits possibles.»

Autrement dit, ce n'est qu'une question de temps. En attendant, maintenant que vous avez le secret, la prochaine fois qu'on vous demandera comment vous avez fait pour réussir votre plat, vous n'aurez qu'à répondre «Le secret est dans la Récolte d'Osiris.»

«Une partie des machines de transformation, c'est moi qui les ait fabriquées. Je peux m'occuper de tout, de la construction à la mécanique. Une chance! Sinon, on ne pourrait pas boucler la boucle.»

Un avenir prometteur, pour le plus grand plaisir des gourmets
Aujourd'hui, on peut dire qu'il y a



Fier partenaire de la réussite de "La Récolte d'Osiris"

HARNOIS
Serres | Irrigation | Abris

1.888.427.6647 www.harnois.com

PRODUITS CERTIFIÉS BIOLOGIQUES
CERTIFIED ORGANIC PRODUCTS

MOULIN Abénakis

Farine, Mélange à crêpe, à muffin, à pain...
savoureusement BIO!

www.moulinabenakis.ca

En tant que client de La Récolte d'Osiris, nous tenons à les féliciter pour une si belle réussite toujours en croissance! Pour nous et nos clients, il est rassurant et agréable de pouvoir cuisiner avec des produits de qualité et au goût incomparable que sont ceux de la Récolte d'Osiris

Longue vie à vos produits et à vos projets!

Élisabeth Dupont, propriétaire 819-858-1188
www.maisoncannelle.com

La Maison Cannelle
cuisine sans gluten et sans lactose