



DE L'AIL



De tous les produits importés, l'ail est l'un de ceux qui déçoivent le plus les consommateurs, si on se fie au courrier envoyé à *La Presse*. Il arrive ici de trop loin et est souvent germé, sinon pourri. D'un autre côté, l'ail québécois est difficile à trouver. La productrice de l'Estrie Christiane Massé a réussi à percer le marché de la grande distribution avec son ail bio le Petit Mas. Son entreprise est en pleine expansion, la demande pour des bulbes de qualité étant vraiment forte. Or, ne cherchez pas de l'ail du Petit Mas à l'épicerie par les temps qui courent, il n'y en a plus. Il faut attendre la prochaine récolte, à la fin de l'été.

Alors que reste-t-il comme option pour les consommateurs qui boycottent l'ail chinois? D'abord la fleur d'ail. Délicieuse, elle se vend fraîche au début de l'été, quoique ces grandes tiges rigides ne sont pas si faciles à dompter en cuisine. Heureusement, nos sympathiques producteurs font tout le travail pour nous. La fleur est hachée et conservée dans l'huile.

Reste une autre option, pour attendre patiemment la saison prochaine de l'ail frais: l'ail séché. Plus rare cependant, car il faut que l'agriculteur ait eu: 1- un surplus en fin de saison: 2- l'idée géniale de sécher ce surplus. Mais cela existe. Aux dernières nouvelles, il en restait de la dernière récolte des jardins Viridis, de Maria, en Gaspésie. La boutique Fous de la Gaspésie en a peut-être encore en stock, à Montréal.

N.B.: Amoureux de l'ail frais, n'oubliez surtout pas de faire vos récoltes à la fin de cet été. Des producteurs de toutes les régions du Québec font de l'ail. Achetez-en pour plusieurs mois, car bien entreposés, les bulbes se conservent très bien: