

Réseau

cyberpresse.ca  
Actualités

Recherche

Sur le site

Tout le web

## En Manchette

[Formation](#)[professionnelle: des étudiantes ont des problèmes](#)[Une fusion en Haute-Gatineau](#)[Feu à Buckingham: la propriétaire a été arrêtée](#)[Chaude lutte dans le district 3](#)[Feu vert à l'usine Bowater](#)[Assurance-médicaments: deux poids, deux mesures?](#)[Robert Labine traite Yves Ducharme de marionnette du maire Chiarelli](#)[Six conseillers pour l'île Kettle: «politicaillerie» disent trois autres](#)[L'aide d'Ottawa aux Afghans est honteuse, dit Mgr Gervais](#)[Des changements pour la formation professionnelle et le centre Le Vallon](#)[Tabac: Cornwall pourrait imiter Ottawa](#)[Un métier en or](#)[L'Outaouais perd des millions](#)[À peine ouvert, déjà populaire](#)[Ducharme ouvre la porte à la fermeture des bars à 3 h](#)

Le vendredi 12 octobre 2001

## Le mystère des cerises de terre

**Pierre Jury**

Le Droit

**Les cerises de terre, vous connaissez? Une petite cerise, jaunâtre de teint, qui pousse, ô merveille, dans son petit sachet. Toute enveloppée!**

Elles sont rares ici, les cerises de terre. Personne du coin rien pratique une récolte intensive et s'il le fait, c'est avec une discrétion absolue.

Mais il y en a un qui en a fait une passion et il a pour nom Gonzague Hallé, un producteur de ces fruits délectables qui est devenu, en moins de 10 ans, le plus important récoltant de cerises de terre au Québec, au Canada et peut-être même au monde. Des recherches effectuées par le gouvernement américain, qu'il cite fièrement, lui ont prouvé qu'il n'y a vraiment personne à l'horizon qui s'approche des 100 000 plants de cerises de terre.



Etienne Morin

"Le vrai nom de la cerise de terre est l'alkékege, une plante de la famille des solonacées, comme la tomate, l'aubergine et le poivron", a-t-il raconté de sa ferme de Saint-Pie, un petit hameau sis entre Saint-Hyacinthe et Granby, en Montérégie. Il s'est fait connaître en Outaouais par ses visites bien appréciées au salon gastronomique de la place, le Rendez-vous des saveurs. Là, des milliers de curieux ont découvert les cerises de terre et certains des produits qui en sont dérivés. M. Hallé en fait des salsas, de la gelée et de la confiture, mais surtout un alcool délicieux qui est le simple mélange d'alcool, de fruits et de sucre.

Au marché By, vous pouvez trouver des cerises de terre entre la mi-été et le mois d'octobre. Comme personne ici n'en fait une spécialité, il faut bien regarder. Il y en a peu sur les étals, un ou deux casseaux à la fois, souvent bien discrètement placés.

Gonzague Hallé est tombé deux fois par accident sur les cerises de terre. Il était enfant, à Saint-Gabriel-de-Rimouski, dans le Bas-du-Fleuve, lorsque ses amis et lui goûtaient les cerises de terre indigènes. "Nous les trouvions un peu partout et nous les mangions à peu près pas mûres. Mais quand elles l'étaient, je trouvais ça très bon."

Il est devenu menuisier et a oublié ce fruit de sa jeunesse... jusqu'à une visite en touriste dans la région du Niagara, il y a 12 ou 15 ans. Il était alors déménagé dans sa nouvelle région d'adoption et possédait une petite terre avec un de ses frères.

"Quand je les ai revues, ça m'a rappelé un souvenir. Nous en avons acheté un peu et nous en avons tiré des graines, ce qui est très facile. Les fruits récoltés ont été partagés en famille et entre amis. Partout, les

réactions ont été très positives. Je me suis dit qu'il faudrait essayer d'en faire quelque chose..."

C'est de là que sont venus les confitures, gelées, salsas et autres alcools.

À force d'approfondir, M. Hallé a même découvert des plantes apparentées à l'alkékenge. Une variété en Amérique du Sud, la péruviana, une autre, la tomatillo, une qui ressemble à une petite prune, la prunosa, et enfin, la lanterne chinoise. Toutes viennent enrobées d'un voile, dans leur petit sachet de papier oignon.

Pourquoi l'appelle-t-on cerise de terre, justement?

"C'est que la récolte se fait lorsque le fruit tombe par terre, tout simplement. C'est là qu'il est mûr à point."

Afin de ramasser des alkékenges bien propres, toute la culture sur les 38 arpents - l'équivalent d'autant de terrains de football - de sa ferme se fait à travers des toiles de plastique qui tuent dans l'oeuf les mauvaises herbes et lui assurent des fruits bien propres. Et qui rendent caduque l'utilisation d'herbicides, d'engrais chimiques et d'insecticides. Ses cerises de terre sont donc un produit parfaitement biologique.

"Nous partons le plant à partir de graines des meilleures cerises de terre de l'année d'avant. Deux mois plus tard, la petite plante mesure six ou sept pouces et nous la transplantons au champ. Un été comme celui que nous venons d'avoir, la cerise de terre en raffole. C'est une plante frileuse, de la taille d'un plant de tomates, qui n'aime ni le froid, ni les pluies importantes. Elle aime le temps chaud et sec. Au niveau du sol, cependant, elle n'est pas capricieuse."

Gonzague Hallé, 267, chemin Saint-Dominique, Saint-Pie, Québec. (450) 772-5795

 Imprimer  Retour  Haut

[cyberpresse.ca](http://cyberpresse.ca) [Montréal](#) | [Québec](#) | [Ottawa-Gatineau](#) | [Sherbrooke](#) | [Trois-Rivières](#) | [Chicoutimi](#) | [Granby](#)  
[Politique de confidentialité](#) | [Annoncez sur Cyberpresse](#) | [Contactez-nous](#)

Copyright © 2000-2001 Cyberpresse Inc., une filiale de Gesca. Tous droits réservés.