

Au fond des bois se fait connaître du sud au nord

★ La famille Henderson veut continuer une entreprise artisanale tout en mettant l'accent sur la qualité

Par Jean-Paul LeBlanc

Il faut se rendre à East Branch, situé à une douzaine de kilomètres à l'ouest de Rexton, pour aller voir les chèvres qui sont à la base de la fromagerie Au fond des bois. D'origine belge, trois membres de la famille Henderson exploitent une petite ferme avec environ 75 chèvres laitières de cinq races différentes. La ferme est également composée d'un cheval, une douzaine de bœufs et une centaine de chevreaux et chevreuses. On peut maintenant se procurer ces délicieux fromages le vendredi soir et le samedi matin au marché de Dieppe, le samedi aux marchés de Bouctouche et d'Edmundston et le dimanche à Shediac. Une variété de fromages est maintenant disponible sous différents noms comme Acadou, Acadiac, la ficelle, le p'tit bayou, Tomme blanche, l'Ermite des bois, le Peleirin et le Bar-bizon.

Cette famille belge est démenagée dans le comté de Kent en juin 2005 après avoir passé cinq ans en France. Patrick et Marina, aujourd'hui âgés de 48 ans, ont quitté Waterloo (près de Bruxelles) pour changer leur style de vie : « Il me fallait 90 minutes pour me rendre au travail qui était à 20 km de chez nous. C'était la folle, parechoc à parechoc », de préciser Marina. « On a vécu en France dans les montagnes avec des agriculteurs assez âgés. Ils avaient conservé les traditions familiales et faisaient leur fromage, vin alcool et pâté », d'ajouter Patrick. « Avant d'émigrer au Canada, on a visité cinq fois le Nouveau-Brunswick. On cher-

chait une place où on pouvait travailler et pas trop loin de la ville. » Ils ont tout construit par eux-mêmes, soit leur garage, maison, grange et fromagerie. La terre appartenait à un Irlandais du nom de Patrick Phalen entre 1815 et 1830. Le nom de famille a changé à Whalen (plusieurs personnes avaient de la difficulté à prononcer Phalen) qui ont abandonné la terre vers les années 1950. Le plus jeune membre de cette famille demeure présentement en Californie.

L'idée première des Henderson était de construire des chalets tout près de la rivière qui longe leur demeure mais le nombre réduit de touristes leur a fait changer d'idée et ils voulaient faire du vin avec leur plantation d'arbres de petits fruits. En attendant la maturité des arbres, ils ont débuté leur ferme de chèvres laitières et sont bien heureux des progrès et de l'aide reçue : « Il y a un esprit de communauté plus fort qu'en Europe. On ne se sent pas du tout comme des étrangers. Les gens du gouvernement nous aident beaucoup » au dire de Patrick. « On a une belle coopération avec la Ferme Maury, la Savonnerie Olivier et la Fleur du pommier. Nos fromages sont aussi utilisés par le restaurant L'Idylle à Dieppe, Le Calactus à Moncton et l'Hotel Paulin à Caraquet. Ils sont aussi disponibles à la Ferme Michaud, M. Tomate, à la boulangerie biologique Le grain de folie à Caraquet. On vend les produits de la Ferme du Diamant (Cormierville) au marché. Les produits Au fond des bois seront disponibles prochainement dans les

magasins de Coop Atlantique.

Les deux enfants de la famille Henderson sont aussi au Canada. Kevin, âgé de 24 ans étudie présentement à l'Université Laval pour devenir dentiste, après avoir complété deux ans de DSS à l'Université de Moncton. William, âgé de 20 ans, travaille présentement à la ferme. Il vient de compléter un stage de formation intensive en France pour le découpage et prépara-

tion de la viande de chèvre. William a obtenu sa 12e année de l'école MFR à Saint-Louis-de-Kent : « J'ai été super bien accueilli par une super belle équipe de profs, une belle expérience. C'est très différent de l'Europe au niveau de l'éducation, beaucoup moins formel. J'ai même été baptisé Acadien avec ma famille au cours d'une cérémonie. »

La famille Henderson veut continuer une entreprise artisanale tout

en mettant l'accent sur la qualité : « Il nous reste beaucoup de choses à faire. Il faut développer un réseau de produits du terroir. Ça peut aider à garder le tourisme », d'expliquer Patrick.

On peut faire des visites commentées de la ferme et de la fromagerie surtout le dimanche après-midi en faisant des réservations au 523-9569. Les enfants aiment beaucoup les chèvres et ont parfois l'occasion de les nourrir au biberon.



PHOTO DE JP LEBLANC

Patrick, Marina et William Henderson avec quelques bœufs de la ferme.