

Publié le 15 juillet 2015 à 13h30 | Mis à jour le 15 juillet 2015 à 13h30

La vraie simplicité, volontaire



Arrivés au Québec il y a dix ans, Gérard Mathar et Catherine Jacob ont d'abord passé trois ou quatre ans dans la vallée de la Matapédia avant de s'installer ici, à Douglastown

PHOTO FRANCOIS ROY, LA PRESSE



[Fabienne Couturier](#)

La Presse

Installé au fin fond de la Gaspésie, un couple originaire de Belgique donne tout son sens à l'expression «simplicité volontaire». Autosuffisants, Gérard Mathar, Catherine Jacob et leurs trois enfants vivent - et très bien - avec moins de 10 000\$ par an. Mais il faut vouloir! Rencontre.



PHOTO FRANCOIS ROY, LA PRESSE

Quand on quitte la route 132 pour se rendre chez Gérard Mathar et Catherine Jacob, non loin de Gaspé, on se demande bien ce qui a pu pousser ces deux Belges à venir s'enterrer dans ce coin de

Gaspésie. Même pas au bord de la mer! Le chemin forestier qu'on emprunte semble ne mener nulle part, aucune enseigne ne signale leur entreprise, Gaspésie sauvage, non plus que leur gîte, La Comptonie voyageuse. Ah, oui, là, à peine visible, un petit logo «Terroir et saveurs du

Québec», cloué comme à regret sur un cabanon à demi dissimulé par de jeunes épinettes, au bord du chemin.

Arrivés au Québec il y a dix ans, ils ont d'abord passé trois ou quatre ans dans la vallée de la Matapédia avant de s'installer ici, à Douglastown, sur une terre qu'ils ont soigneusement choisie: boisée, sans voisins proches, quand même pas trop loin de la «civilisation», assez grande pour y mener à bien leur projet.

Leur projet? Vivre aussi près que possible de la nature, et élever leurs trois garçons (17, 15 et 11 ans) conformément à leurs valeurs. Simplicité volontaire, autosuffisance, conscience écologique, ces mots à la mode, galvaudés même, ils les avaient déjà dans la tête avant de quitter la Belgique, où ils les mettaient en pratique autant que possible. Mais ici, leur rêve a vraiment pu prendre forme. En sept ans seulement, ils ont défriché leur terre à la sueur de leur front, construit leur maison de leurs mains avec le bois qu'ils avaient coupé, bâti une étable et un bâtiment qui abrite leur atelier, aménagé un potager.

Un garde-manger vivant

La maison, magnifique, chaleureuse, aérée, respire l'harmonie. L'étable, toute propre, abrite une gigantesque truie noire qui vient de mettre bas. Dehors, le verrat, encore plus imposant que sa dame, prend un bain de soleil, et Rio, le taureau Highland, nous regarde placidement à travers son toupet. Il est le papa d'Églantine, une belle vache

tachetée, qu'il a fabriquée avec Caramel, une Jersey aux yeux de velours. Un nombre indéterminé de poules couraillent dans le clos, des lapins palpitent dans le clapier. Deux énormes chiens veillent à ce que les coyotes et les renards restent à bonne distance de ce garde-manger vivant.

Car c'est de cela qu'il s'agit. Gérard, Catherine et leurs trois enfants vivent essentiellement de ce que leur donnent les animaux et la terre. Ils font leur beurre et leur fromage (tomme, cheddar, camembert, ricotta, mozzarella, selon la saison), ils fabriquent des saucissons secs, des pâtés, des terrines, ils congèlent, ils font des conserves en prévision de l'hiver, récoltent le miel de leurs abeilles. Ça vous occupe son monde! «La belle saison sert juste à préparer la mauvaise», dit Catherine avec un petit rire.

Au sous-sol de la maison se trouvent les réserves. Dans une pièce, les bocaux de confitures, de marinades et de conserves diverses s'étagent du plancher au plafond. Dans une autre, plusieurs meules de fromage vieillissent dans la chambre d'affinage. Ceux-là, ce sont les enfants qui les ont faits.

«Ils participent à toutes les tâches, dans la mesure de leurs capacités. Ils font aussi le pain, chacun son tour.»

Gérard Mathar

Ils ne rouspètent jamais? «Si, bien sûr, comme tous les enfants, mais ils finissent toujours par le faire...»

Il ne faut pas croire que les garçons sont élevés en vase clos, coupés du monde. Ils vont à l'école en ville, ils ont un ordinateur. «On a mis une limite au temps qu'ils peuvent y passer, mais en fin de compte, ils s'autorégulent, on n'a jamais besoin d'intervenir... en fait, on ne contrôle pas tant que ça!», dit Catherine en riant.

Pour les denrées qu'ils ne peuvent produire, Gérard et Catherine recourent au troc: ils échangent, par exemple, des fromages contre du poisson frais, hébergent un ami cordonnier qui, en retour, fabrique les chaussures de la famille avec le cuir que Gérard tanne lui-même.



PHOTO FRANCOIS ROY, LA PRESSE

Leurs revenus

Bien sûr, il faut tout de même de l'argent pour vivre, on n'y échappe pas. C'est là qu'intervient Gaspésie sauvage, l'entreprise que Gérard et Catherine ont créée.

Essentiellement, ils transforment, conditionnent et emballent des produits sauvages - baies, champignons frais ou séchés, algues, herbes comestibles ou aromatiques, graines, qu'ils cueillent eux-mêmes ou qu'ils font cueillir par des gens qu'ils ont formés. Catherine, qui est graphiste de métier, a conçu les emballages, jolis comme tout. Leur atelier, étincelant de propreté inoxydable, est en fait une cuisine-laboratoire où ils font sécher les herbes et les champignons, préparent des confitures de fruits sauvages, élaborent d'étonnants mélanges d'épices indigènes.

Ils ont pour clients une trentaine de restaurants du Québec et de l'Ontario, parmi lesquels des tables aussi réputées que Toqué ! et Soubois à Montréal ou Initiale et Panache à Québec. On peut aussi se procurer leurs produits en ligne sur le site de Gaspésie sauvage ou dans les épiceries fines un peu partout au Québec. Mais comment, du fond de leur coin de forêt, ont-ils réussi à gagner une telle clientèle?

«J'ai passé quelques jours à Montréal, pour remettre des échantillons aux épiceries, aux traiteurs, etc. J'ai aussi envoyé des colis de frais aux restos, pour qu'ils voient notre travail. Le bouche-à-oreille a fait le reste.»

Gérard Mathar

Quand on habite à ce point la campagne, la campagne nous habite... La ville est pour Gérard, qu'on imagine aussi à l'aise à Montréal qu'un chevreuil sur l'autoroute Métropolitaine, un mal nécessaire auquel il ne s'expose qu'une fois l'an, pour rencontrer ses clients, proposer de nouveaux produits, etc.

Cela va sans dire, Catherine et Gérard sont occupés du matin au soir, tous les jours que le Bon Dieu fait. Pas de congés, pas de vacances, pas de répit. Mais comment font-ils? «C'est la vie que nous avons choisie, répondent-ils dans un haussement d'épaules. Pour nous, ça n'a rien d'extraordinaire. Quand on fait ce qu'on aime, on n'a pas l'impression de travailler...»

Parmi les produits de Gaspésie sauvage, on trouve des poudres de champignons (russules, lactaires, chanterelles, bolets...) à utiliser dans les sauces, les risottos, les soupes ou les salades; des infusions (thé du Labrador, menthe sauvage, cèdre, chaga, sapin baumier), des marinades, des gelées et des confitures. Il y a aussi des mélanges d'épices (rubs) conçus pour assaisonner les viandes rouges, la volaille, le poisson ou les légumes. Il y a même un mélange d'épices à dessert, qui sent la vanille ! Le site de l'entreprise propose une belle collection de recettes à réaliser avec ces produits, plus étonnants les uns que les autres. Des heures de découvertes en perspective!

Les produits Gaspésie sauvage sont en vente notamment au Marché des saveurs de Montréal et de Gaspé, chez Moisan à Québec et en ligne sur le site de Terroirs Québec.

La comptonie voyageuse

C'est le nom d'un arbuste indigène aux multiples propriétés médicinales, et c'est aussi celui du gîte que le couple a aménagé au-dessus de son atelier. Tout y est pensé, soigné, minutieusement réalisé. Catherine a peint au pochoir d'amusants dictons en wallon sur les murs de bois brut. Les jolis dessins de plantes et de champignons qui ornent la cuisine sont aussi son oeuvre, tout comme les rideaux faits de sacs de jute recyclés. Partout où l'oeil se pose, il ne trouve qu'harmonie. C'est la beauté de la simplicité... ou l'inverse?

© La Presse, ltée. Tous droits réservés.